



Melkefrie horn

1 kg hvetemel
1 pk tørrgjær
1 ts salt
1 ts sukker
1/2 dl olje
Vann til passe deig,
ca. 6 dl

Bland alt det tørre.
Bland inn lunkent
vann og olje.
Elt deigen godt.

Dekk til deigen.
La deigen heve i 30
minutter.



Ta deigen på bakebordet og del den i 4 deler som eltes til 4 like store boller.
Kjevle hver bolle ut til en rund leiv på størrelse med en pizza.
Del hver leiv i 8 like deler med et pizzahjul.
Rull hver trekant sammen og form som horn og legg på steikebrett med bakepapir.

Om du vil kan du pensle hornene med egg og drysse på valmuefrø eller sesamfrø.

Hev hornene i ca. 15 min.

Steikes i 10 til 15 min. ved 200°C

Avkjøles på rist.