

Suppehorn (12 stk.)



Hansens opskrifter

50 g smør
1½ dl mælk
25 g gær
½ tsk. salt
1 æg (+ et ekstra til pensling)
Ca. 350 g mel

Smelt smør og hæld mælken i. Tjek, om blanding er fingervarm. Hvis den er det, hældes den i en skål sammen med gæren. Rør, til gæren er opløst.

Rør æg og salt i. Tilsæt derefter melet lidt ad gangen og kun så meget, at dejen lige slipper skålen og er til at arbejde med. Ælt dejen godt. Stil dejen til hævnings tildækket et lunt sted i 40 minutter.

Slå luften ud af dejen ved at ælte den en smule. Del dejen i to og tril hver til en kugle. Rul den ene dej ud til en stor cirkel, og del cirklen i 6 lige store stykker. Form hornene ved at rulle fra den brede ende mod spidsen. Bøj enderne lidt indad, og læg hornene på en bageplade med bagepapir. Sørg for, at de ligger på spidserne (den spidse ende, du rullede mod), for ellers vil de rive sig løs og stritte ud i luften under bagningen. Der er altid et par stykker, der gør sådan for mig, selvom jeg prøver at holde dem nede ved at lægge dem på spidsen, men de smager jo lige så godt alligevel. De er bare pænere, når de holder faconen ;)

Gentag udrulningen med den anden del af dejen og rul til horn. Lad hornene hvile tildækket i 20 minutter.

Pensl hornene med sammenpisket æg og bag dem midt i ovnen 15-20 minutter ved 200 grader, til de er flot gyldne. Lad den køle af på en rist.

