Lohisarvet

Aineet:

Sämpylätaikina:
5 dl vettä tai maitoa
2 ps kuivahiivaa tai pala tuoretta (50g)
1 tl suolaa
1 rkl siirappia
5 dl vehnäjauhoja
noin 5 dl sämpyläjauhoseosta
75 g rasvaseosta
Täyte:
200 g graavisuolattua lohta tai muuta kalaa
200 g tuorejuustoa
Voiteluun:
kananmunaa
Koristeluun:
unikonsiemeniä

Valmistus:

Lämmitä taikinaneste 42-asteiseksi, jos käytät kuivahiivaa ja kädenlämpöiseksi eli noin 37-asteiseksi, jos käytät tuorehiivaa. Sekoita kuivahiiva pieneen osaan jauhoja ja sekoita ne nesteeseen. Lisää suola ja siirappi. Alusta taikinaan vähitellen jauhot ja lisää vaivaamisen loppuvaiheessa huoneenlämpöinen rasvaseos. Valmis taikina on pehmeää, mutta irtoaa ´pallona´ taikinakulhosta ja kädestä. Kohota taikinaa kulhossa liinan alla noin puoli tuntia. Jaa taikina neljään osaan ja kauli palat pyöreiksi levyiksi. Jaa levy sektoreiksi kahdeksaan osaan. laita pala graavilohta ja nokare tuorejuustoa kolmion kantaan ja kierrä leveämmästä päästä alkaen sarviksi. Kohota. Voitele kananmunalla ja ripottele pinnalle unikonsiemeniä. Paista 225- asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.