Täytetyt juustosarvet

Aineet:
5 dl vettä
1 ps kuivahiivaa
2 tl suolaa
1/2 dl öljyä
noin 13-14 dl hiivaleipäjauhoja
Täyte:
150 g kinkkua
1 punainen paprika
2 dl juustoraastetta
1 tl basilikaa
Voiteluun munaa
Koristeeksi unikonsiemeniä tai kaurahiutaleita

Valmistus:
Kuumenna vesi +42 asteiseksi. Sekoita kuivahiiva jauhojen joukkoon. Lisää veteen suola, osa jauhoseoksesta ja öljy. Alusta taikinaan vähitellen loput jauhot. Kohota taikinaa liinalla peitettynä noin puoli tuntia.

Kuutioi kinkku ja paprika täytettä varten. Sekoita kuutioiden joukkoon juustoraaste ja basilika. Jaa kohonnut taikina kolmeen osaan. Kaulitse taikinapalat jauhotetulla pöydällä pyöreiksi levyiksi(halkaisijaltaan noin 30 cm) Jaa levyt taikinapyörällä kymmeneen osaan. Annostele täytettä vajaa ruokalusikallinen jokaiselle kolmiolle ja kääri sarven muotoon. Kohota pellillä liinalla peitettynä.

Voitele sarvet munalla ja ripottele pinnalle unikonsiemeniä tai kaurahiutaleita. Paista 225-asteisessa uunissa noin 12 minuuttia.