

Skinkuhorn Jóns Freys

1/2 l volgt vatn (nota stundum súrmjólk eða mjólk í stað hluta vökvans)
1 msk ger
2-3 msk olía
1-2 tsk salt
900 gr hveiti
1 askja skinkumyrja

Hnoða saman öllu nema skinkumyrju

Deigið á ekki að vera það blautt að það klístrist við hendur, á að verða falleg kúla með háfglansandi áferð

Láttu hefast í ½ -1 klst

Skipta í 4 hluta og fletja hvern hluta út í u.þ.b. pizzustærð (12-14“)

Skorið í 8 geira, setjið skinkumyrju á breiða enda hvers geira og rúllið upp

Penslið með t.d. eggj og mjólk, má sleppa, líka hægt að pensla með vatni til að fá smáskorpu

Bakað við 200°C í miðjum ofni í 7-9 mín eða þar til komin fallegur bökunarlitur á hornin