



Valnötsbröd

2 rejäla bröd

Det här behöver du :

50 gram jäst

6 dl vatten

2 msk sirap

3 msk rapsolja

3 tsk salt

1 tsk mald pomeransskal

200 gram valnötter

100 gram torkade aprikoser

100 gram pumpakärnor

16-18 dl mjöl (hälften vetemjöl/rågsikt)

GÖR SÅHÄR :

Börja med att mäta upp valnötter, aprikoser & pumpakärnor.

Hacka valnötterna och aprikoserna i lite grövre bitar.

Pumpakärnor får vara som de är! Smula ner jästen i en degbunke och ljumma vattnet till 37 grader.

Rör ut jästen med vattnet och slå på lite mjöl i taget och låt maskinen arbeta ca 10 min med en ganska så lös deg. Blanda i övriga ingredienser och kör tills allt blandat sig väl, pyttsa på lite mjöl efter hand! 2-3dl mjöl sparas till utbakning.

Nu har du fått en ganska smidig men väldigt lös deg. Strö mjöl över degen och täck med bakduk.

Låt jäsa till dubbel storlek ca 45min. Ta upp på väl mjölat bakkbord och arbeta snabbt ihop till två limpor.

Lägg bröden på jäsning på en ugnsplåt och skåra ev. med vass kniv.

Lägg på bakduk och låt jäsa på plåten ca 20 min. Grädda i 225 grader i 10 min, sänk sedan värmen till 175grader och fortsätt grädda ca 40min.

Ta ut bröden och låt den vila på galler utan bakduk så får du en knaprig skorpa.