

Valnötsbröd

Ugnsvärme 250 grader, varmluft om möjligt.

Ingredienser

25 g jäst
6 dl vatten
3 msk rapsolja
1 dl kruskakli
4 del rågsikt
12 dl vetemjöl
2½ dl valnötskärnor
1 knippa dill
1 msk honung
1 msk salt

Gör såhär

1. Lös jästen i det kalla vattnet
2. Tillsätt olja, kli och råg- och vetemjöl. Arbeta degen för hand tills den blir jämn och släpper degbunkens kanter (ca 3–5 minuter). Låt degen vila en halvtimme.
3. Hacka under tiden valnötter och dill ganska fint.
4. Arbeta in valnötter, dill, salt och honung i degen.
5. Lägg degen i en bunke, täck med platsfolie och låt jäsa i 2–5 timmar.
6. Sätt ugnen på 250 grader.
7. Häll upp degen på ett lätt mjölat bakbord. Dela den och forma 2 avlånga släta bröd.
8. Lägg bröden på bakplåtspapper på en plåt. Strö över mjöl. Låt vila tills ugnen blivit varm.
9. Skär 3–4 längsgående snitt i varje bröd.
10. Sätt in plåten i ugnen, och spreja vatten uppe och nere innan du stänger ugnsluckan.
11. Grädda i 10 minuter. Sänk sedan värmen till 175 grader (eller 200 grader för vanlig ugn) och baka i ytterligare 35 minuter.
12. Låt bröden svalna utan bakduk på galler.