

Valnøddebrød (1 bradepande)

Ingredienser:

50 g	gær
4 dl	lunken vand
1 dl	friskpresset appelsinsaft
½ dl	olie
1 tsk.	flydende honning
2 tsk.	groft salt
2 dl	valnødder, grofthakkede (ca. 80 g)
1 dl	hørfrø (ca. 60 g)
1 dl	rosiner (ca. 50 g)
9 dl	fuldkornsspeltmel (ca. 540 g)
ca. 3 dl	hvedemel (ca. 180 g)

Til pensling: vand og 1 dl græskarkerner (55 g)

Fremgangsmåde:

Rør gæren ud i lunken vand og tilsæt appelsinsaft. Tilsæt de øvrige ingredienser – hold evt. lidt mel tilbage – og ælt dejen til den er blød og smidig.

Tildæk dejen og lad den hæve et lunt sted i ca. 40 min.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den igennem. Tryk dejen ud i en bradepande beklædt med bagepapir. Skær dejen ud i 24 firkanter og lad den efterhæve tildækket i ca. 30 min.

Pensl brødet med vand, og drys med græskarkerner

Bag brødet midt i ovnen ca. 20 min ved 175 grader.

