

SPELTBRØD MED VALNØTTER (3 brød)

Verdens beste havre-speltbrød med valnøtter kan du bake selv – Dette brødet er fantastisk godt 😊

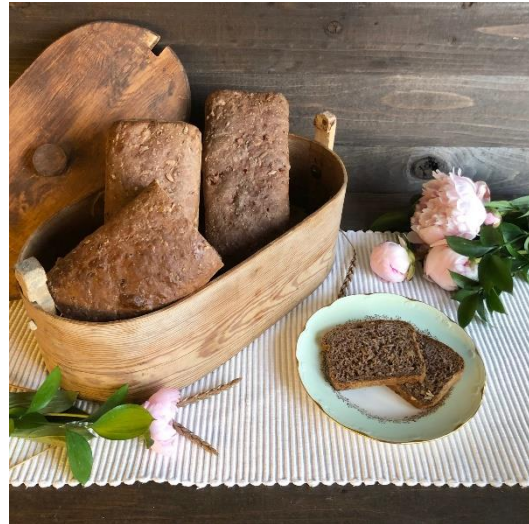
INGREDIENSER:

Frøblanding:

- 1 dl linfrø (evt. males)
- 1 dl solsikkekerner
- 1,5 dl hakkede valnøtter
- 3 dl kokende vann

Deigen:

- 500 g finmalt spelt
- 150 g havregryn
- 600 g siktet spelt (evt. bytt til mer finmalt mel)
- 3 ts salt
- 1,5 ts tørrgjær
- 8 dl kaldt vann



FRAMGANGSMÅTE:

1. Vannet til frøblandingen kokes opp i en liten kjele.
2. Ha alle frø og nøtter oppi, og sett lokket på kasserollen.
3. La det stå slik til vannet har trukket inn og det har blitt avkjølt.
4. Ha så alle de tørre ingrediensene i en bakebolle.
5. Ha det kalde vannet oppi frøblandingen, og bland det sammen med det tørre.
6. Elt i 3-5 minutter, og la det heve i 6-8 timers tid.
7. Ha deigen over i 3 brødfomer (1,5 litersformer) og la de heve til dobbel størrelse.
8. Forvarm stekeovnen til 225 grader.
9. Stek brødene i cirka 30 minutter på 225 grader. Slå så ned varmen til 190 grader og stek i 30 minutter til.
10. La brødene steke i ytterligere 10 minutter uten brødfomer, for å få ekstra sprø skorper.
11. Avkjøles på rist.