Nøttebrød med tørket frukt



Ingredienser

♥ 300 g fint rugmel
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts tørrgjær
♥ 1 ts salt
♥ 5 dl lunkent vann
♥ 1 ss flytende honning
♥ 0,5 dl matolje (se tips)
- -
♥ 100 g valnøtter
♥ 70 g pistasjnøtter
♥ 70 g hasselnøtter
♥ 100 g aprikoser
♥ 100 g tranebær

Pynt:
♥ 100 g hele valnøttkjerner

Tilbehør:
♥ et utvalg gode oster
♥ flytende honning
♥ nøtter og tørket frukt

Fremgangsmåte

Bland sammen rugmel og hvetemel i en bolle. Bland i tørrgjær og rør godt så det fordeler seg jevnt. Gjør det samme med saltet. Hakk nøtter og tørket frukt grovt så det blir store biter. Bland også dette med melet.

Bland flytende honning og olje med lunkent vann. Ha dette i bollen med det tørre og rør kraftig i deigen så den blir jevn og fin. La den heve lunt i 1 time.

Kna sammen den hevede deigen og form den til en pølse som du legger i en stor brødform (2 liter). Spray formen med formfett og legg bakepapir i bunnen før du har i deigen. La deigen etterheve i 30 minutter.

Pensle lett over brødet med litt vann eller melk og pynt med hele valnøttkjerner (se tips).

Stek brødet midt i ovnen ved 200°C i 45-50 minutter, til det er gjennomstekt.

Avkjøl brødet litt i formen før du hvelver det ut. Avkjøles helt på rist.

Tips

♥ Husk å bruke olje av god kvalitet. I dette brødet kan du gjerne bruke en god olivenolje eller valnøttolje, hvis du får tak i. Ellers går det veldig fint med matolje med nøytral smak (du kan godt bruke solsikkeolje eller rapsolje, men ikke bruk soyaolje).

♥ Det er selvfølgelig ikke nødvendig å pynte brødet med hele valnøttkjerner, men jeg synes det blir veldig dekorativt. Det er sjeldent så mange hele valnøttkjerner i en pakke man kjøper, men jeg pleier alltid å legge til side de hele valnøttene og sparer på dem til anledninger der jeg vil pynte med valnøtter. Derfor hadde jeg nå nok hele valnøttkjerner til å dekke hele brødet. Hvis du ikke er like matnerd som meg, går det såklart like fint å pynte med valnøtter i biter 🙂

♥ Bytt honning med agavesirup hvis du ønsker helt vegansk nøttebrød.

♥ Nøttebrødet er holdbart om du pakker det godt inn i plast. Det er også veldig fint å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottebrod-med-torket-frukt