Surmelksbrød med honning og valnøtter



Ingredienser

♥ 3 dl store havregryn
♥ 2 dl hvetemel
♥ 2 dl fint sammalt hvetemel
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 0,5 dl honning
♥ 5 dl surmelk (se tips)
♥ 2 dl hakkede valnøtter

Pynt:
♥ 0,5 dl hakkede valnøtter
♥ 2 ss store havregryn

Fremgangsmåte

Bland havregryn, fint og sammalt hvetemel, natron og salt sammen i en bolle.

Varm honningen en kort stund i mikroen slik at den blir litt mer flytende.

Ha surmelken og honningen i bollen med det tørre og rør deigen raskt sammen.

Vend inn fint hakkede valnøtter.

Ha deigen i en smurt brødform som rommer 1,5 liter med bakepapir i bunnen.

Jevn til overflaten og dryss over hakkede valnøtter og eventuelt noen store havregryn som pynt.

Stek brødet nederst i ovnen ved 180°C i ca. 60 minutter til det er gjennomstekt (se tips).

Avkjøl brødet litt før det løsnes fra formen og avkjøles på en rist.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk.

♥ Tilpass steketiden slik at brødet blir helt gjennomstekt, men ikke overstekt så brødet blir tørt. Steketiden vil variere litt med hvilken type brødform du bruker. Dersom du synes at brødet blir for mørkt på toppen før det er gjennomstekt, kan du dekke over det med et stykke bakepapir på slutten av steketiden.

♥ Pakk brødet inn i plast og oppbevar det gjerne i kjøleskapet. Brødet er supert å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/surmelksbrod-med-honning-og-valnotter