

Tinas bedste brød

Fra Skovbørnehusets køkken

Der er mange af "Tinas bedste brød". Her får du opskriften på et af dem:

Valnøddebrød.

Det skal der i:

- 1 l Lunkent vand.
- 2 pk. gær
- 200 gr. Rugmel – resten der skal bruges er hvedemel.
- 1 dl olie
- 150 gr. Hakkeede valnødder
- 2 tsk. saucekulør
- 2 tsk. Salt

Pensles med æg.

Vand, gær, olie og salt røres sammen og valnødder røres i sammen med rugmel.

Hvedemel tilsættes efter behov – nok til at det er muligt at håndælte, men så heller ikke mere. Kommer der for meget i bliver brødet tørt.

Dejen skal hæve et sted uden træk i 30 min.

Herefter slås dejen ud og formes til brød.

Bages ved 200 ° i 30-45 minutter.

