

# Mandagsbrød

Jeg vet ikke hvordan det er med deg, men hvis jeg skal ha tid til å bake brød må det bli i helgene. Aller best liker jeg å gjøre dette på søndager, så jeg kan starte uken med ferskt brød og blanke ark. Eventuelt brunost.



## **Hasselnøttbrød:**

(2 stk)

*25-50 gram gjær*

*3 dl lunkent vann*

*5 dl skummet kulturmelk*

*1,5 ts salt*

*100 gram grovhakkede hasselnøtter*

*1 ss honning*

*ca 300 gram (grovt) rugmel*

*ca 200 gram grovt sammalt hvetemel*

*ca 500 gram siktet hvetemel*

Løs opp gjæren i lunkent vann i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin). Ha i kulturmelk, salt, nøtter og honning. Tilsett mel og elt i ca 10 minutter. Dekk deigen med plast og la heve til dobbel størrelse (ca en time, evt litt kortere om du bruker 50 gram gjær). Smør 2 brødformer med meierismør. Slå luften ut av deigen og ha den på et melet bakebord. Del i to emner og trykk de ned i brødformene. La heve til dobbel størrelse igjen. Stek brødene på 200 grader, midt i ovnen, i ca 50 minutter. Mine brød var ferdig før, men dette avhenger litt av stekeovnen din. Bank lett på brødene, har de en hul lyd er de ferdige. Avkjøl på rist.

