

## Valnötsbröd (1 bröd)

25 g	jäst
1 msk	margarin
2,5 dl	vatten
1 tsk	salt
4,5 dl	rågsikt
2 dl	vetemjöl
100 g	valnötter

- Sätt ugnen på 200° C.
- Smält margarinet i en kastrull och tillsätt vattnet och låt det bli fingervarmt.
- Smula ner jästen i en bunke, häll över degvätskan och rör ut jästen. Tillsätt grovt hackade valnötter, salt, rågsikt och vetemjöl. Arbeta samman till en deg.
- Låt jäsa 45 min under bakduk.
- Ta upp degen på mjölat bakbord och baka ut till en rund eller oval bulle. Lägg den på bakpappersklädd plåt och låt jäsa ytterligare 20 min.
- Grädda ca 25 min mitt i ugnen.

