

Gateaus valnötsbröd (3 bröd)

5 dl	ljummet vatten
50 g	jäst
8 dl	vetemjöl
4 dl	fint rågmjöl
1 msk	salt
20 g	mjukt margarin
2 dl	hela valnötter

- Värm vattnet 37° C och rör ut jästen.
- Blanda i alla ingredienser utom valnötterna och kör någon minut.
- Krossa valnötterna försiktigt i handen, Blanda i valnötterna och kör ytterligare någon minut.
- Låt degen vila 25 min under bakduk. Stöt ihop degen och låt den stå ytterligare 25 min.
- Ta upp degen, stöt ihop den igen och dela den i 3 delar.
- Forma bitarna till limpor och låt dem jäsa under duk i 50 min på bakpappersklädd plåt.
- Sätt in brödet i en som är 250° C och sänk genast värmen till 220° C.
- Grädda i 30 min.

