



Ingredienser

75 g gær
6 dl mørk hvidtøl
3/4 dl olie
3/4 dl smeltet margarine
3 tsk. sukker
2 tsk. salt
150 g valnøddekerner
1 kg mel

Hvidtøl til pensling

Beskrivelse

Valnødderne hakkes groft.

Gæren smuldres i en skål. Hæld hvidtøl i og rør til gæren er opløst.

Kom herefter olie, smeltet margarine, sukker, salt og valnøddekerner i. Til sidst tilsættes melet og dejen æltes godt.

Stilles til hævnning i ca. 40 minutter på et lunt sted. Så æltes dejen igen og formes til 2 brød, som sættes på plade. Hæver nu i ca. 40 minutter, hvorefter de pensles med øl og ridses med en skarp kniv.

Bages i ovnen i ca. 30 minutter ved 200 grader.