

Urtebrød med sennep og nødder

1 stort brød

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør gæren ud i vand og tilsæt salt, appelsinsaft, sennep og 300 g hvedemel. Rør det godt igennem og lad det stå ½ time. Tilsæt rugmel, hakkede valnødder og timianblade og rør det godt sammen. Rør resten af hvedemelet i lidt ad gangen til dejen er glat, men stadig lidt klistret. Dæk skålen med plastfolie eller et fugtigt viskestykke og sæt den i køleskabet til næste dag, mindst 8 timer. Rør dejen let igennem og fordel den på en bageplade beklædt med bagepapir, så der bliver et fladt firkantet brød. Drys evt. med ekstra timian og groft salt. Lad brødet hæve mindst 30 minutter og bag det ved 200 grader i ca. 30 minutter. Server brødet, mens det er lunt.

Brødet er bl.a. velegnet til brunch og smager rigtig godt med ost.

Ingredienser

- 1/4 pk. gær
- 4 dl koldt vand
- 1 spsk. groft salt
- 1 dl appelsinsaft, gerne friskpresset
- 1 dl Taffel Sennep
- 700 g hvedemel
- 100 g rugmel eller speltmel
- 100 g hakkede valnødder
- 1/2 dl timianblade