



Havrebrød med nødder og citron - © unikarina 2009

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...



Ingredienser:

50 g Gær
 8 dl Lunken vand
 Skallen af 1 citron i tynde strimler
 300 g Grovvalset havregryn
 25 g Blødt smør eller 2 spsk. olie
 3 spsk. Honning
 2 tsk. Salt
 75 – 100 g Grofthakkede hasselnødder
 100 g Sesamfrø
 Ca. 600 g Mel

Rør gæren ud i det lunkne vand.

Tilsæt citronskal og havregryn og lad det trække i 5 – 10 min.

Tilsæt de øvrige ingredienser.

Ælt dejen igennem til den er smidig.

Stil den lunt til hævnig, dækket med et fugtigt klæde ca. 1 time.

Del dejen i to stykker, som formes til aflange brød.

Efterhæver 30 – 45 min.

Pensl med vand og rids brødene på langs.

Bagetid: 45 – 50 min. ved 200°C på næstnederst ovnrille.

Tips: De lune brød kan pakkes i et fugtigt klæde, så bliver skorpen ikke hård.

Citronskallen kan undlades.

Hasselnødderne kan erstattes af andre nødder – eller mixes.

God fornøjelse...