Nøttebrød (enkelt)



Ingredienser

♥ 125 g hvetemel
♥ 100 g fin sammalt rugmel
♥ 100 g store havregryn
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl helmelk
♥ 50 g flytende honning
♥ 1 egg
♥ 50 g valnøtter
♥ 50 g pekannøtter
♥ 50 g cashewnøtter
♥ 30 g pinjekjerner

Pynt:
♥ 50 g hele valnøttkjerner
♥ 30 g pekannøtter
♥ 40 g cashewnøtter
♥ 20 g pinjekjerner

Servering:
♥ gode oster (se tips)
♥ flytende honning

Fremgangsmåte

Bland mel, rugmel, havregryn, bakepulver og salt i en bolle. I en annen bolle vipses melk, honning og egg lett sammen.

Ha det våte i bollen med det tørre. Tilsett nøttene hele (disse nøttene er så myke at de ikke trenger å hakkes) og bland deigen raskt sammen med en sleiv (se tips). Det skal bli en bløt deig

Ha deigen i en liten brødform (1 liter) som er dekket med bakepapir.

Legg hele nøtter på toppen av brødet som pynt.

Stek brødet midt i ovnen ved 180°C i ca. 1 time, eller til det er gjennomstekt.

Tips

♥ Dette er et nøttebrød som lages med bakepulver som hevingsmiddel i stedet for gjær. Det trengs derfor ikke noe heving.

♥ Rør så lite som mulig i deigen for å få den jevnt blandet, så unngår du at deigen blir seig.

♥ Nøttebrødet smaker best samme dag det er laget. Det du måtte få til overs, kan du skjær i skiver og fryse ned, så har du skiver av nøttebrød tilgjengelig når du får lyst på. Varm det litt i ovnen, så smaker brødet som nystekt igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nottebrod-enkelt