

ANNA ARVIDS

Frukt- och nötbröd

Ett lyxigt bröd med mycket frukt och nötter med lite syra från filmjölken.

250 g	filmjök
200 g	vetemjöl special
100 g	rågmjöl grovt
30 g	mörk sirap
10 g	salt
10 g	jäst
10 g	smör (rumstempererat)
150 g	blandade nötter (mandel, hasselnötter, pistage, valnöt)
150 g	blandad frukt (aprikoser, fikon, plommon, russin)

Blanda ovanstående ingredienser 5 minuter på låg växel och 3 minuter på medel växel. Tillsätt nötter och frukt på låg växel i 2 minuter. Jäs i bunke under plast i 30 minuter. Dela degen på två bitar och forma till limpor, fristående eller i smord form. Låt jäsa ca 60 minuter under duk. Sätt in brödet på 250°C sänk till 200°C, ånga normal, grädda i ca 35 minuter.