



Ølbrød med valnødder



4 portioner

INGREDIENSER

URTESMØR

750 g fløde, stuetemperatur
Iskoldt vand
En håndfuld urteblomster, fx
lavendel, tusindfryd og/eller
purløg
Havsalt

BRØD

50 g valnødder
50 g hasselnødder
50 g græskarkerner
50 g havregryn
50 g tørrede tomater, hakkede
1 spsk. hakkede oliven
275 g speltmel
2 tsk. havsalt
1 pakke tørgær
1 tsk. sukker
1 knivspids salt
1 lille flaske lyst øl (330 ml),
stuetemperatur
Terracotta-urtepotte (Ø 16 cm)
Olivenolie

TILBEREDNING

Til smørret kommes fløden i et rent glas med skruelåg. Skru låget stramt på, og ryst godt i ca. 3 minutter, indtil fløden skiller, og smørflagerne bliver tydelige.

Hæld indholdet af glasset gennem en sigte, og sæt væsken (kærnemælk) til side til brug senere. Kom smørret i en skål med isvand, og ælt det rigtig godt til en masse, så den resterende kærnemælk opløses. Kom smørkuglen i en skål. Vask krydderurterne, ryst dem tørre, hak dem, og kom dem sammen med smørret og en knivspids salt. Kom urteblomstsmørret i en lukket beholder, og køl det ned, indtil kort før servering.

Til brødet skal du ælte alle ingredienserne med 200 ml lunke vand og øllet, indtil det bliver til dej, og derefter lade det hæve et lunt sted i ca. 2 timer.

Damp hurtigt urtepotten, og fôr den med bagepapir. Kom dejen i den. Lad dejen hæve med hævefunktionen, niveau 1 (eller på et lunt sted). Forvarm ovnen til 200 °C CircoTherm®.

Snit dejen, og bag brødet på ovnens laveste niveau i 30 minutter med medium damp, på niveau 3. Sluk for dampen, og bag det færdigt i yderligere 40-45 minutter ved 180 °C. Lad brødet køle af, og server med urtesmørret.

Tip: Hvis du ikke har CircoTherm®, skal du forvarme ovnen til 250 °C og bage brødet i 20 minutter ved 220 °C varmluft i nederste niveau. Sæt derefter en varmebestandig skål med vand i ovnen sammen med brødet, sæt temperaturen ned til 180 °C, og bag brødet i yderligere 40 minutter.