



COOKING PASSION SINCE 1877

## Ølbrød med valnøtter



4 porsjoner

### INGREDIENSER

#### URTESMØR

750 ml romtemperert fløte  
iskaldt vann  
en håndfull urteblomster, f.eks.  
lavendel, tusenfryd, gressløk  
havsalt

#### BRØD

50 g valnøtter  
50 g hasselnøtter  
50 g gresskarfrø  
50 g havregryn  
50 g soltørkede tomater, hakket  
1 ss hakket oliven  
275 g speltmel  
2 ts havsalt  
1 pakke tørrgjær  
1 ts sukker  
1 klype salt  
1 liten flaske lyst øl (330 ml),  
romtemperert  
blomsterpotte i terrakotta (Ø 16  
cm)  
Olivenolje

### TILBEREDNING

For å lage urtesmøret heller du fløten i et rent glass med skrulokk. Skru lokket godt til og rist grundig i ca. 3 minutter, til fløten skiller seg og smørflakene er godt synlige.

Hell innholdet i glasset gjennom en sil og sett væsken (kjernemelken) til side for senere bruk. Legg smøret i en bolle med iskaldt vann og elt det grundig til en masse, slik at resten av kjernemelken forsvinner. Legg smørklumpen i en bolle. Skyll urtene, rist dem tørre, finhakk dem og bland dem sammen med smøret og en klype salt. Ha urtesmøret i en lukket beholder og sett det i kjøleskapet til like før servering.

For å lage brødet elter du sammen alle ingrediensene med 200 ml lunkent vann og øl, til du får en smidig deig. La deigen heve på et lunt sted i ca. 2 timer.

Fukt blomsterpotten raskt og kle den med bakepapir. Legg deigen i potten. La deigen heve igjen med hevefunksjonen, nivå 1 (eller på et lunt sted). Forvarm ovnen til 200 °C CircoTherm®.

Lag snitt i brødet og stek det på nederste hylle i ovnen i 30 minutter, med medium damp på nivå 3. Skru av dampen og stek videre på 180 °C i 40–45 minutter, til brødet er ferdig. Avkjøl brødet og server med urtesmør.

Tips: Hvis du ikke har CircoTherm®, kan du forvarme ovnen til 250 °C og steke brødet i 20 minutter på 220 °C (varmluft) nederst i ovnen. Sett deretter et ildfast fat med vann i ovnen sammen med brødet, skru ned temperaturen til 180 °C og stek brødet videre i 40 minutter.