



Bröd med öl och valnötter



4 portioner

INGREDIENSER

ÖRTSMÖR

750 ml grädde, rumstempererat
Iskallt vatten
En handfull örtblommor, t.ex.
lavendel, prästkrage, gräslök
Havssalt

BRÖDET

50 g valnötter
50 g hasselnötter
50 g pumpafrön
50 g havregryn
50 g torkade tomater, hackade
1 msk hackade oliver
275 g dinkelmjöl
2 tsk havssalt
1 paket torkad jäst
1 tsk socker
1 nypa salt
1 liten flaska ljus öl (330 ml),
rumstempererat
Blomkruka i terracotta (ø 16 cm)
Olivolja

TILLAGNING

Till örtsmöret, häll grädden i en ren glasburk med lock. Skruva fast locket och skaka om ordentligt i cirka 3 minuter tills grädden har separerats och smöret börjat ta form.

Häll innehållet i burken genom en sil och lägg vätskan (kärnmjölken) åt sidan. Lägg smöret i en skål med isvatten och knåda till en massa för att få bort ännu mer av den återstående kärnmjölken. Lägg smöret i en skål. Tvätta örterna, låt dem torka, hacka dem och blanda sedan med smöret tillsammans med en nypa salt. Lägg örtsmöret i en förseglad behållare i kylen. Ta fram strax innan servering.

Till brödet, knåda alla ingredienserna med 200 ml ljummet vatten och öl tills det skapats en deg. Låt det sedan jäsa på en varm plats i cirka 2 timmar.

Fukta snabbt blomkrukan och klä den med bakplåtspapper. Lägg degen i krukan. Låt den jäsa igen i ugnen med funktionen Jäsläge (nivå 1), alternativt på en varm plats. Förvärm ugnen till 200 °C CircoTherm®.

Gör snitt i degen och grädda brödet på ugnens lägsta nivå i 30 minuter med ånga (medium) på läge 3. Stäng av ångan och grädda tills brödet är klart i ytterligare 40-45 minuter vid 180 °C. Låt brödet svalna och servera med örtsmöret.

Tips: Om du inte har CircoTherm® kan du förvärma ugnen till 250 °C och baka brödet i 20 minuter vid 220 °C (varmluft) i nedre delen av ugnen. Sätt sedan en varmetålig skål med vatten i ugnen tillsammans med brödet. Vrid temperaturen ner till 180 °C och baka brödet i ytterligare 40 minuter.