

SPEJA

Passar perfekt till alla tänkbara sorters ostar.

Ingredienser:

300 g	3 dl	vatten
400 g	6,5 dl	vetemjöl
100 g	3,5 dl	grovt rågmjöl
100 g	1 dl	surdeg av råg
100 g	1 dl	surdeg av vete
10 g	1/5 pkt	jäst
6 g	1 tsk	ljus sirap
15 g	1 msk	salt
260 g	4 dl	russin
160 g	2 dl	aprikoser (om de är hårda – lägg dem i ljummet vatten i 10 minuter)
160 g	4 dl	valnötter

- Lägg bröden på en plåt och låt dem jäsa i 2 timmar. Tänk på att de inte kommer att jäsa så mycket på grund av all frukt.
- Sätt ugnen på 250 grader. *225°C*
- Sätt in plåten och spraya in vatten.
- Sänk temperaturen till 210 grader och låt bröden stå inne i 35-40 minuter.

Att tänka på:

Det här saftiga brödet har längre hållbarhet än andra bröd tack vare nötterna och frukten.

Om du är allergisk mot nötter, tillsätt fikon i stället.

Gör så här:

- Blanda samtliga ingredienser förutom russin, aprikoserna och valnötterna.
- Kör degen på mellanväxeln i 12 minuter/knäda den i 20 minuter.
- När 20 sekunder är kvar: blanda i frukterna och nötterna.
- Låt degen ligga och vila under en handduk i 2 timmar.
- Dela degen i tre delar och rundriv den.
- Låt bitarna vila i 10 minuter.
- Platta ut delarna i vetemjöl, de ska bli ca 5 cm höga. Strö lite vetemjöl över dem.