

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri valnøddebrød

Med valnødder og æble



Ingredienser:

1 stort brød

- 5 dl ymer
- 50 g gær
- 75 g smør el. margarine
- 1 ½ dl mørk sirup
- 1 tsk. salt
- 2 dl grofthakkede valnødder
- 1 stort groftrevet æble
- 11-12 dl Familiens grøn mel-mix

Tilberedning:

Forvarm ovnen til 175° C. Smelt fedtstoffet i en gryde. Tilsæt ymer og varm det op til 37° C. Smuldr gæren i en skål og bland det med væsken.

Hvis der bruges tørgær, blandes det i melet. Følg vejledningen på gærpakken. Tilsæt salt, sirup, valnødder, revet æble og næsten al melet. Gem noget af melet til senere. Ælt dejen i skålen, indtil det begynder at slippe kanterne.

Lad dejen hæve under et klæde i ca. 30 minutter.

Læg dejen på et meldrysset bord og ælt. Tilsæt eventuelt mere mel.

Ælt dejen til den er glat og smidig. Ælt og form dejen til et brød. Placer den på en smurt bageplade eller på bagepapir.

Dejen kan også kommes i en brødform foret med bagepapir.

Dæk med plastfolie eller et viskestykke og lad hæve i ca. 30 minutter.

Bag og lad brødet afkøle på en rist under et klæde.

Bagning: 175° C i ca. 40 min. nederst i ovnen.