

## Valnøttbrød

5 dl Kulturmilk  
5 dl vann  
1 pk gjær/tørrgjær  
2 ts salt  
1 ss sirup  
200 gr sammalt rug grov  
150 gr sammalt rug fin  
200 gr sammalt hvete  
800 gr hvetemel  
150 gr valnøtter  
1 stk egg

Bland melk og vann og varm det til det blir lunkent. Rør gjæren ut i litt av væsken. Tilsett salt, sirup og mel. Elt deigen til den slipper bollen. Grovhakk valnøttene og arbeid dem inn i deigen. Dekk til deigen og sett den på et lunt sted og la den heve til dobbel størrelse. Form deigen til 2 eller 3 brød. La dem etterheve til dobbel størrelse ca. 30 min. Stekes på 200 grader på nederste rille i 35 min.

