

# Julbröd med valnötter

1 stor krans

50 g smör

5 dl mjölk

50 g jäst

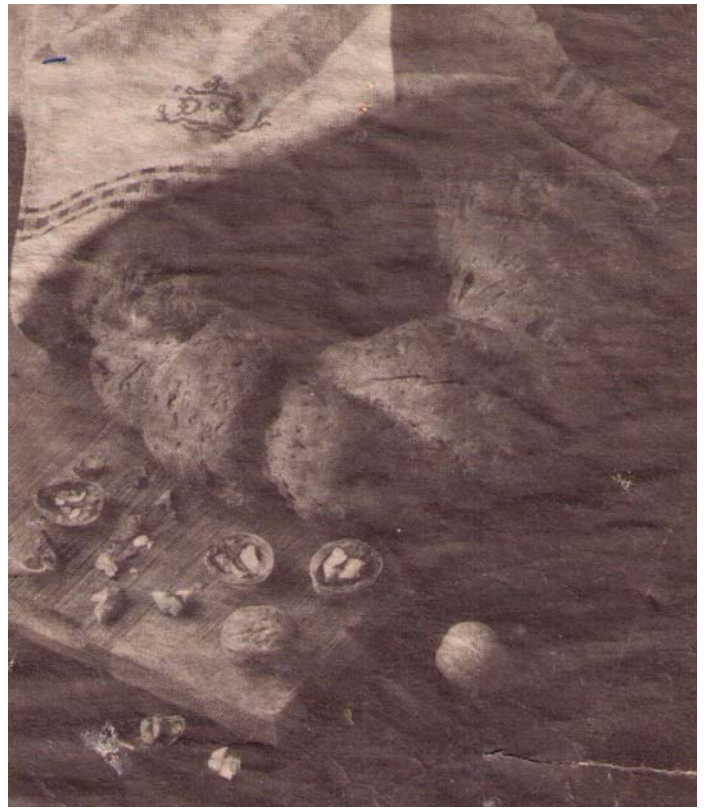
1,5 tsk salt

1 msk honung

200 g grovt hackade valnötter

3 dl grovt rågmjöl

10 dl vetemjöl



Smält smöret i en kastrull. Häll i vattnet och värm till 37 grader (fingervarmt). Smula jästen i en bunke och rör ut den med lite av degspadet, salt, honung, valnötter, rågmjöl och nästan allt vetemjöl. Spara lite mjöl till utbakningen. Arbeta ihop till en smidig deg. Låt jäsa ca 40 min på dragfri plats.

Knåda degen lätt på mjölat bakbord. Dela den i två delar och rulla ut till lika långa längder. Sno längderna om varann och lägg ihop till en krans. Lägg kransen på en smord eller bakpappersklädd plåt att jäsa en andra gång c:a 30 min.

Pensla brödet med vatten. Grädda i 200 gr, i nedre delen av ugnen, c:a 45 min.