



Beskrivelse

Tænd ovnen på 180 grader.

Bland hvedemel, havregryn, natron og salt i en skål. Hak abrikoser og valnødder groft og vend dem i. Rør yoghurt, mælk og honning i melblandingen. Tilsæt lidt mere mælk, hvis dejen er for fast.

Hæld dejen ud på en bageplade med bagepapir. Gør hænderne våde og form dejen til et rundt brød på ca. 18 cm i diameter. Skær et stort kryds i dejens overflade med en skarp kniv.

Bag brødet i ovnen i 30-35 minutter og afkøl det på en rist. Server brødet, mens det er lunt og friskbagt.

Ingredienser

400 g hvedemel

50 g havregryn

1 tsk. natron

1 tsk. salt

75 g tørrede abrikoser

75 g valnøddekerner

2½ dl yoghurt naturel 3,5 %

ca. 1 1/4 dl mælk

1 spsk. flydende honning