



Ingredienser

- 15 g gær
- 4 dl koldt vand
- 1 lille spsk. salt
- 1 spsk. akaciehonning
- 2 spsk. olie
- 50 g mandler
- 50 g soltørrede tranebær
- 145 g grahamsmel
- 200 g hvedemel

Beskrivelse

Dag 1:

Smuldr gæren ned i en skål. Tilsæt vand og rør rundt til gæren er opløst. Rør salt, honning og olie i.

Halver mandlerne og rør dem i dejen sammen med de soltørrede tranebær. Rør grahamsmel og hvedemel i dejen. Den skal være ret flydende.

Læg film over skålen og kom den i køleskabet natten over eller i mindst 7 timer.

Dag 2:

Tænd ovnen på 230 grader. Skrab forsigtigt dejen over i en rugbrødsform (2,0 l) beklædt med bagepapir. Stil formen et lunt sted i 10 minutter.

Bag brødet i 30 minutter ved 230 grader. Tag brødet ud af formen og læg det på en bageplade med bagepapir og bag det 15 minutter ved 200 grader.

Lad brødet køle lidt af på en rist inden servering.