

RECEPT | MEDEL | TID: ÖVER 60 MINUTER

Äppel- och valnötsbaguetter



4 röster

Servera ett gott bröd som tillbehör till middagen. Här är ett annorlunda recept på baguetter med smak av äpple och valnöt. Mycket gott att äta med en god ost till!



Detta är ett recept från **Buffé** nr 11, 2001.

Ingredienser

Portioner: 6 st

1 paket jäst (à 50 g)

2 tsk salt

1 msk olja

5 dl fingervarmt vatten

3 urkärnade, syrliga äpplen

100 g valnötskärnor

2 dl grahamsmjöl

12 dl vetemjöl (ca)

Så här gör du

1. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt saltet och oljan. Rör ut jästen i lite av vattnet. Häll i resten av vattnet.
2. Skär äpplena i små bitar. Blanda ner äpplen och valnötter i bunken. Tillsätt grahamsmjöl och vetemjöl och knåda till en smidig deg. Låt jäsa under bakduk i ca 30 minuter.
3. Sätt ugnen på 225°C.
4. Dela degen i 6 bitar (för 6 baguetter). Rulla ut dem till längder och vrid dem. Lägg på bakpappersklädda plåtar. Strö ev över lite mer mjöl. Låt bröden jäsa under bakduk ca 20 minuter.
5. Grädda bröden mitt i ugnen i ca 15 minuter eller tills de känns "ihåliga" undertill när man knackar på dem. Låt bröden svalna på ugns-galler.

Tips

Salt ädelostcrème till den syrliga äppelsmaken och de krispiga nötterna är en underbar smakkombination! Mosa ihop ca 200 g ädelost med 2 dl crème fraîche (1 burk) till en röra att bre på baguetten.