

Walnotenbrood

Oven: 180°C. – 40-45 minuten bakken

Ingrediënten:

Bodem

- 500 g tarwebloem
- 300 ml lauw water
- 1 zakje gedroogde gist
- 2 tl suiker
- 2 tl speculaaskruiden
- 1 tl zout
- 150 g walnoten



Bereiding:

- Rooster de walnoten in een droge hete koekenpan tot ze geurig zijn, laat ze afkoelen en hak ze grof.
- Doe de bloem in een kom samen met de gist, het zout, de speculaaskruiden en de suiker. Voeg langzaam het lauwe water toe en meng tot een samenhangend deeg. Voeg de afgekoelde walnoten toe en kneed door het deeg.
- Vorm een bal van het deeg en laat het in een met bloem bestoven en met folie afgedekte kom 60 minuten rijzen op een warme tochtvrije plek.
- Kneed het deeg opnieuw, leg het in de broodvorm en laat het nog 45 minuten rijzen. Verwarm intussen de oven voor.
- Zet het deeg in de oven en bak het in ongeveer 40-45 minuten. Het walnotenbrood moet een goudbruine korst hebben en hol klinken als je op de bodem tikt. Wordt het te donker, dek het dan af met aluminiumfolie.