



Jennies julbröd med fikon, valnötter, mandel och tranbär

När man låter saker och ting ta sin tid så kommer de mest underbara smakerna och den perfekta konsistensen fram. Långjästa bröd kan verka komplicerat och tidskrävande. Men det är så värt det. Testa mitt julbröd med smak av fikon, valnötter, mandel och tranbär. Lite redigt smör på det, sen är julstämningen total.

Detta behöver du

75 g (4st) torkade fikon
50 g (1dl) torkade tranbär
50 g (1dl) valnötter
50 g (1 dl) mandel
3 g (3 krm) jäst
350 g (3 ½ dl) kallt vatten
375 g 6 ¼ dl) vetemjöl special
75 g (1 ¼ dl) fullkornsdinkel mjöl
20 g (1 ½ msk) mörkt muscavadosocker (funkar även med farinsocker)
1 tsk malen kanel
10 g (1 ½ tsk) salt

Gör så här

Se nästa sida.

Gör så här

1. Hacka fikonen grovt och lägg dem tillsammans med tranbären i en skål. Häll på hett vatten så att det täcker. Låt stå i 10 minuter och häll sedan av vattnet.
2. Rosta valnötter och mandel i en torr stekpanna tills nöterna fått färg. Låt svalna. Grovhacka dem sedan.
3. Mät upp jästen i en stor bunke, och häll över vattnet. Rör om med en trägaffel och låt jästen lösa sig i vattnet.
4. Rör ner alla ingredienserna, utom nöterna och tranbären, i bunken, antingen för hand eller med degblandare. Jag gör det alltid för hand. Degen ska inte knådas! Bara röras tills den går ihop.
5. Blanda ner nötter och tranbär i degen.
6. Täck bunken med plast och lägg över en bakhandduk. Låt den jäsa i cirka 8 timmar. Perfekt att röra ihop degen på kvällen före.
7. Smöra en brödform (avlång form, 1 ½ liter). Häll ner degen i formen och jämna till med en slickepott eller med fuktade händer. Strö på lite fullkornsdinkelmjöl och täck med bakhandduk. Låt stå och jäsa i cirka 1 timme.
8. Sätt ugnen på 250 grader i god tid innan gräddning (ca 30 minuter innan) så ugnen säkert är riktigt varm.
9. Sätt in formen på galler lite under mitten av ugnen. Sänk temperaturen till 230 grader och grädda i cirka 45 minuter. För fin yta runt om brödet, kan du vända ur brödet ur sin form de sista 10 minuterna. Blir det för mycket färg på brödets ovansida, lägg över lite aluminiumfolie.
10. Låt brödet svalna på galler utan form. Brödet håller i flera dagar. Lägg det snittytan neråt på en skärbräda och en handduk över.

Lycka till!

Hälsningar Jennie Everman Thuresson

PS. Även supergott att rosta!