

Vörtbröd med nötter och fikon

Ett snabbt, lätt, smidigt och framför allt ett gott bröd!

1 bröd

Ingredienser

2 dl fullkornsmjöl av dinkel
4 dl siktat dinkelmjöl
1 dl rågkross
2 tsk bikarbonat
1 tsk salt
4 msk vörtnix
(kan uteslutas)

1 dl hela hasselnötter
150 g fikon i bitar (alt.
aprikoser)
1 dl russin
3/4 dl mörk sirap
2 dl filmjök
2 dl porter

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Blanda i sirap, filmjök och porter. Häll den lösa degen i en smord avlång brödform som rymmer ca 1 1/2 liter. Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Känn med provsticka att brödet är genomgräddat. Stjälp upp brödet och låt det svalna under bakduk.

