

Maltbrød

2 små brød



1/4 pk. gær (12.5 g)

2 tsk. salt,

1 tsk. citronsaft

1/2 l vand

1/2 dl abrikoser

1/2 dl dadler

1 dl rosiner

1 dl hasselnødder

2 1/2 spsk. mørk maltmel

2 1/2 dl sigtet speltmel (fuldkornsspelt eller andet grovmel)

6 dl mel

Min. 3 dl hele mandler(med skal)

Gæren opløses i vand, og tilsættes salt og lidt citronsaft.

De tørrede frugter og hasselnødder blendes fint og tilsættes massen. Alle meltyper blandes i.

Til sidst blandes de hele mandler i. Massen skal ikke være for tør. Dejen hæver i skål tildækket med film i min 8 timer. Hældes i 2 forme á 1-1½ liter. Efterhæver i 1-2 timer og bages ved 180 grader i ca. 35 min.

Køles af uden form på bagerist.