

## ÖL LIMPA

1 l	Nikolai mörk lager
1 msk	Tandorini pasta (kan även anv. bruchetta - eller pesto)
2 påsar	torr jäst
2 msk	krossade pinjefrön, solrosfrön eller nötter
1 kg	vetemjöl
	Socket
	Salt

## GÖR SÅ HÄR

Värm ölen och blanda i

- Socket
- Jäst
- Kryddor och mjöl

Blanda degen tills den lossnar från skålen

Låt degen jäsa ca 30 min

Häll i formen och låt jäsa ännu 30 min

Man kan strö nötter eller frön på brödet innan det gräddas

Grädda i 180 grader ca 30 min

Ta brödet ur formen och grädda ytterligare ca 15 min tills brödet är genomgräddat