

Valnötsbaguetter

15 g jäst
775 g vatten
850 g vetemjöl special
150 g rågmjöl
50 g honung
25-30 g salt
380 g valnötter

1. Rör ut jästen i vattnet i en bunke och blanda sedan ner mjöl, honung och salt. När degen blandats ska nöterna i. Man gör så för att det inte ska gömma sig mjöl i valnöternas håligheter. När valnöterna blandats ordentligt med degen, täck bunken med lock och låt vila 30 minuter.
2. Vik degen i bunken ett par varv, ta tag i kanten och vik inåt några få gånger, det kladdigt men det ska det vara. Täck med lock och vila 30 minuter.
3. Upprepa vikningen, täck med lock och vila 30 minuter.
4. Vik degen för tredje och sista gången och låt degen därefter vila cirka 1 timme eller upp till 8 timmar i kylskåp.
5. Mjöla ett bakbord (eller en bakduk) med mycket mjöl och skrapa sedan ut degen. Dra ut degen till en kvadrat och vik ihop till ett paket, gärna så fyrkantigt som möjligt, och platta till degen en aning. Täck med en handduk och låt jäsa tills degen närapå dubblat sin storlek och börjar kännas lite pösig. Det kan ta 1-2 timmar beroende på temperaturen.
6. Sätt ugnen på 275 grader i god tid. Placera en baksten eller en plåt i mitten av ugnen och en oöm plåt på nedersta våningen.
7. Dela nu degen i smala baguetteliknande bitar, 5-8 bitar beroende på hur långa tjocka man gör dem. Det kan vara svårt att få plats med alla på en gång, så man kan ta några i taget. Om degen känns spänd när man tar i baguettebitarna har den inte jäst färdigt, då kan man låta den jäsa en stund till även om man delat dem i bitar.
8. Sätt in baguetterna i ugnen och lägg in några isbitar på den nedre plåten. Baka på full värme till baguetterna fått rikligt med färg, cirka 10-15 minuter beroende på hur tjocka de är. Ta ut baguetterna och låt svalna på ett galler.