

Till ca 3 limpor:

- 1 liter vatten
- 1,8 liter vetemjöl
- 4 dl fint rågmjöl
- 2 dl grahamsmjöl
- 50 g jäst
- 0,5 dl mörk sirap
- 0,5 dl valnötsolja
- 1 msk salt
- 400 g valnötter
- 300 g russin

Rör ut jästen i vattnet. Använd gärna kallt vatten då jästiden blir längre vilket ger ett mer smakrikt bröd. Blanda samtliga ingredienser utom nötter och russin till en smidig deg. Den behöver arbetas ganska länge, gärna 10 minuter i degblandare. Precis på slutet tillsätts nötter och russin. Låt degen jäsa under bakduk i 1 timme. Stjälp sedan upp på mjölat bakbord och dela degen i tre. Forma till limpor och låt jäsa på bakplåten i ytterligare 1 timme under bakduk. Spraya eller pensla på vatten på limporna och skåra dem med vass kniv. Baka i 200 grader i ugnens nedre del. De är färdiga efter ca 25 minuter eller tills de har en innertemperatur på 91 - 93 grader.