

LÆKKERT OG LUFTIGT FRANSKBRØD

Der er intet så lækkert som et friskbagt franskbrød med en luftig krumme. Det er netop det, du får med denne opskrift. Det smager dejligt, mens det er lunt, men det er ligeså godt dagen efter.

Til

- 25 g gær
- 3 ½ dl vand (lunken)
- 2 tsk sirup
- 1 tsk salt (fint)
- ca. 500 g hvedemel
- 40 g smør (stuetemperatur)
- vand (til pensling)



Opløs gæren i vandet, og tilsæt sirup og salt. Rør, til det er opløst. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen. Vend dejen ud på bordet, og ælt den igennem i 5-10 minutter.

Lad dejen hvile i 10 minutter. Tilsæt derefter smørret, og ælt i yderligere 5-10 minutter, til dejen er sammenhængende og smidig. Lad den igen hvile i 10 minutter.

Spænd dejen op, og form den til franskbrød. Sæt brødet til hævnings et lunt sted på en bageplade beklædt med bagepapir i ca. 40 minutter.

Drys lidt mel ud over franskbrødet, og skær et par ridser i det med en meget skarp kniv. Bag franskbrødet i ca. 25 minutter ved 225 grader.