

FRANSKBRØD

1 stk.

500 g mel
25 g blød smør
25 g gær
2½ - 3 dl mælk
1 tsk. salt
1 tsk. sukker



Pensling: Mælk eller vand

Lun mælken til den er håndvarm (ca. 37°) og opløs gæren heri. Gæren må ikke luges med. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt.

Lad dejen hæve tildækket og lunt i ca. 20 minutter til dobbelt størrelse.

Slå dejen sammen og form en kugle der hviler tildækket på køkkenbordet i 2-3 minutter.

Tænd ovnen på 220° (varmluft 200°).

Slå dejkuglen flad og form et brød. Sæt brødet på en bageplade eller i en bageform med sammenføjningen nedad. Efterhæver ca. 30 minutter, mens ovnen bliver varm.

Rids brødet med en skarp kniv og pensl det med mælk eller vand. Sæt brødet nederst i den varme ovn og bag det 25-30 minutter.