

Hjemmebagt luftigt franskbrød med birkes

Opskrift til 1 stort brød

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

2 timers tid

Ingredienser

- 20 g gær
- 3 dl koldt-lunken vand
- 50 g smør (blødt eller smeltet)
- 1 god tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 400 g hvedemel
- 150 g speltmel
- pensles med æg og drysses med blå birkes

Sådan gør du

1. Kom vand og gær i en røremaskine og rør til gær er opløst.
2. Kom resterende ingredienserne ved og ælt/rør godt sammen, jeg gav mit ret høj omdrejning på røremaskinen i små 10 minutter til dejen slipper skålens kanter
3. Kom et klæde over skålen og lad det hæve ved stuetemperatur i en god time eller til dejen er hævet til dobbeltstørrelse
4. Kom dejen i en rugbrødsform, jeg brugte en lavet af silikone, – og lad dejen efterhæve i 30 minutter. Tænd imens ovnen på 200 grader varmluft.
5. Pensl med sammenpisket æg og drys med birkes
6. Lav skrå snit på overfladen med en skarp kniv
7. Kom franskbrødet ind i ovnen og bag i 30 minutters tid, til det er sprødt. Bank under bunden på brødet for at tjekke om det er bagt færdigt. Her skal det også være sprødt og hult.