

Franskbrød

Opskrift til 1 brød

Det her franskbrød er virkelig lækkert, det er blødt inden i og sprødt uden på. Det er både en smule saltet og sødt og smager faktisk lidt af smør.

Forberedelsestid

40 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

1 time og 10 min

Ingredienser

- 15 g gær
- 3 dl lunken vand
- 50 g smør (blødt eller smeltet)
- 2 tsk. salt
- 1 spsk. honning
- 400 g hvedemel
- 150 g grahamsmel eller speltmel

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne i en skål eller røremaskine og ælt/rør godt sammen, jeg gav mit ret høj omdrejning på røremaskinen i små 10 minutter
2. Kom et klæde over skålen og lad det hæve ved stuetemperatur i en time
3. Kom dejen i en rugbrødsform, jeg brugte en lavet af silikone – og lad dejen efterhæve i 30 minutter
4. Tænd ovnen på 200 grader og giv brødet omkring 30 minutter ved varmluft.