



NEMT FRANSKBRØD

LUFTIGT OG GLUTENHOLDIGT!

8 portioner 42 minutter

Forberedelse: 12 minutter

Ventetid: 0 minutter

Tilberedning: 30 minutter

Ca. 400 kcal pr. portion

INGREDIENSER

400 gram hvedemel

3 dl mælk

20 gram gær

½ tsk salt

30 gram smør, stuetempereret

FREMGANGSMÅDE

1. Opløs gær og salt i mælken.
2. Tilsæt hvedemelet og ælt det på en køkkenmaskine i ca. 3-4 minutter.
3. Tilsæt nu smørret i små stykker, som æltes ud i dejen og gør den lind og blank.
4. Ælt nu videre på middelhastighed - samlet ca. 10-12 minutter, eller indtil dejen slipper siderne af skålen og hænger godt sammen.

5. Drys lidt mel på bordet og skrab dejen ud. Smør en bageform med lidt smør.
6. Drys lidt mel på fingrene og fold siderne ind på dejen, så du får en aflang dej, som du lægger ned i formen.
7. Lad den hæve i 1 time.
8. Forvarm ovnen til 200 grader. Drys eventuelt lidt birkes på toppen og lav et snit med en skarp kniv langs midten. Bag den i 30 minutter. Lad den køle lidt af inden udskæring.