



Luftigt franskbrød bagt med mælk og smør

Denne opskrift giver dig et både nemt og meget luftigt franskbrød med en blød krumme, og det er faktisk præcist som et franskbrød skal være.

Ingredienser

- 3 deciliter minimælk
- 25 gram [gær](#) = 6 gram tørgær
- 400 gram [hvedemel](#) gerne med 11% protein
- 2 teskefulde [sukker](#)
- 1 teske salt
- 35 gram [smør](#) meget blødt

Sådan gør du

- Lav gerne dejen på en røremaskine med dejkrogen på. Lun mælken i en gryde og kom den i skålen til røremaskinen.
- Smuldre gæren i, rør den ud og lad det hvile et par minutter så gæren bliver aktiv. (Tørgæren blandes i melet i stedet for).
- Imens blandes hvedemel sammen med salt og sukker, hvorefter det æltes ind i dejen. Det tager cirka otte minutter ved middel hastighed.
- Ælt derefter det bløde smør i, og det tager yderligere tre minutter.
- Dæk røreskålen med husholdningsfilm og lad dejen hvile i 20 minutter. Så holder du på fugten i dejen.
- Tag dejen ud på køkkenbordet, der er drysset med lidt mel. Nu skal du ikke ælte dejen, men blot trække den lang. Fold den derefter sammen, så den ene tredjedel lægges over, og den sidste tredjedel over denne.
- Vend dejen en kvart omgang, hvor du trækker og folder på samme måde en gang til, Træk så dejen ud i samme længde som din form, og læg dejen i.
- Pensl med vand og lav et snit på langs i brødet. Drys eventuelt med majsdryg, birkes eller andet, beklæd formen med husholdningsfilm for at holde på fugten, og lad brødet hæve i 30 minutter.
- Bag så dit franskbrød i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, hvor det skal have cirka 25 minutter.