

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarl's franskbrød

Det der gør dette franskbrød så dejligt, med en sprød, sej og smidig krumme er den lange hævetid og et grundigt æltearbejde

Jeg har endnu ikke mødt venner eller bekendte, der har smagt dette brød, som ikke har prist det.

Et franskbrød med en god smidig og sej krumme

50 gr. gær udrøres i 6 dl. håndvarmt vand med

4 tsk. salt ca. (40 gr.)

der tilsættes langsomt 1 kg. hvedemel som håndæltet godt og grundigt, dejen skal være glat og smidig uden at "hænge i" den skal slippe både bord og hænder!

Dejen dækkes med et fugtigt klæde og stilles lunt til hævning i godt 2 timer, hvorefter den formes til brød 1 – 2 – eller 4 små. Dækkes med et fugtigt klæde, så det ikke tørrer på overfladen og danner skorpe og stilles på en smurt bageplade til efterhævning i ca. 1 time.

Brødet ridses, og pensles med sammenpisket æg tilsat lidt vand og bages ved 225° i cirka 35-40 min.

Hvis der kun er ét brød så 40-45 min.