

Alm. franskbrød

Opskrift

400 g vand (15-20 °C)
 100 g Cremefraiche 18 %
 40 g Gær
 15 g Salt
 15 g Sukker eller **Frost**
 750 g Hvedemel 10 %
 50 g **Hvedesur**



Produktionsmetode

Det hele blandes i skål til køkkenmaskine.

Ælt langsomt i 5 minutter og ælt 10 minutter hurtig.

Dejtemperatur 27-28 °C.

Virkes op og hæver i ca. 15 minutter under plastik.

2 stykker dej vejes af på 550 g og virkes op runde. B1

Hæver under plastik ca. 30 minutter.

Tænd ovnen med en bakke med granitskærver i på 240 °C.

Et stykker vendes op og ruller ud på ca. 30 cm. B2

Rulles sammen til en pølse og sæt virket (samlingen) nedad i en **1,5 L. alu. form**. B3

Pensles med vand og rul oversiden i **hvide birkes**. B4

Hæver til dobbelt størrelse ca. 50 minutter og snittes med 5 skrå snit med en **snittekniv**. B5

Sættes nederst i ovnen og smid 1 dl. Vand over granitskærverne og luk ovnen hurtigt.

Bages ved 200 °C i ca. 30 minutter ved over – og undervarme. B6

Luk damp ud af ovnen 2-3 gange den sidste 1/3 af bagetiden.

