



Formfranska

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **180 min** Portioner: **1**



Enkel men väldigt god formfranska, perfekt att rosta eller göra toast av. Det går utmärkt att dubbla receptet och göra två stycken bröd. Skär upp i skivor och frys in det som inte går åt, sen är det bara att ta fram vid behov och stoppa i brödrosten!

När man använder kallt vatten istället för ljust tar jäsningsen lite längre tid, men i slutändan får man ett godare bröd. Om man vill kan man strö på vallmo eller sesamfrön på brödet innan det gräddas.



INGREDIENSER

2.5 dl kallt vatten
25 g jäst
400 g vetemjöl special
1 tsk honung
1 tsk salt
0.5 dl rapsolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mät upp vattnet i en bunke. Smula ner jästen och blanda tills den lösts upp.
- 2** Tillsätt mjöl, honung, salt och olja. Kör degen i maskin på medelhastighet tills den blivit smidig, ca 10 minuter. Knådar du degen för hand, räkna med ca 15 minuters bearbetning.
- 3** Låt degen vila i bunken under bakduk 40 minuter.
- 4** Stjälp upp på lätt mjölat bakkbord. Forma degen till en limpa och lägg den i en avlång oljad brödform.
- 5** Låt jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 1-2 timmar, beroende på hur kallt vatten man använt och hur varmt det är där brödet står och jäser.
- 6** Mot slutet av jästiden, sätt ugnen på 275 grader.
- 7** Pensla det färdigjästa brödet med lite vatten. Strö eventuellt över vallmo eller sesamfrön.
- 8** Sätt in brödet i nedre delen av ugnen. Stäng luckan och sänk värmen till 200 grader. Grädda i ca 25 minuter.
- 9** Låt brödet svalna innan du lossar det från formen.