BAKA

Formfranska

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

180

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 ljummet tar jäsningen 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 bakbord. 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.