

Franskbrød (2 stk)

50 g	margarine
6 dl	mælk eller vand
50 g	gær
2 tsk	salt
1 tsk	sukker (kan undlades)
1 kg	hvedemel

- Smelt margarinen.
- Kom mælk, gær og salt i en røreskål.
- Start maskinen.
- Kom smeltet margarine i.
- Kom hvedemel i lidt efter lidt
- Lad dejen ælte i ca. 5 min.
- Lad dejen hæve i skålen i ca. 1 time – tildækket.
- Start maskinen igen i kort tid indtil dejen slipper – drys evt. lidt mere hvedemel i.
- Tag dejen ud på bordet og del den i 2 lige store dele.
- Form dem til brød og læg den i 2 smurte brødforme.
- Pinsel med æg eller mælk og rids dem med en kniv.
- Lad brøde hæve i ca. 20 min.
- Sæt brødene på ovns bund eller på nederste ovnrille på en plade og bag brødene ved 200°C i 35 – 40 min.