

Hjemmebagt franskbrød. 4 opskrifter.



(Der findes mange andre opskrifter på nedenstående opskrift for franskbrød. Søg på nettet efter dem.)



1. Franskbrød.: Pers spec. Hjemmebagte: (3-4 stk.)

600 gr. Hvedemel - 300 gr. Rug eller Hvedekerner -

300 gr. Rugmel - 100 gr. Gær - ½ tsk. Salt - 3 dl. Vand & 3 dl. Mælk, Lunken. - Evt. 30-40 gr. Margarine.

Obs! Kan også æltes med 1500 gr. Hvedemel og 200 gr. Rug el. Hvedekerner når Rugmel undlades.

Kerner med Vand/Mælk varmes på kogepunkt i ca. 5 min. Stilles herefter til afkøling i ca. 15 min.

Herefter kommes der 6 dl. Kold blandet Mælk / Vand i. (Evt. stå til det er håndlunt. Gæren røres så ud heri og der kan tilsættes Margarine-Salt og melblanding. Æltes godt igennem til dejen er fast i det, uden at klæbe.

Dejen skal Hæve i ca. 30 min. Og Slås ned og fordeles i 3-4 Forme. Stilles til efterhævning i ca. 30 min.

Pensles med Vand ell. Mælk, inden Brødene sættes ind på risten*) i forvarmet ovn 200 grader. Bagetid ca. 35 min.

(* Der er anbragt på næst nederste rille.)

Et gyldent råd: Brødene er færdige når de har en hul lyd. Slå let på dem og hør efter før du tager dem ud.

Når brødene er færdigbagte stilles de til afkøling.

Kan nedfryses.



2. Franskbrød.: Pers spec.: 2 stk. - Egen opskrift.)

50 gr. Gær - 25-40 gr. Margarine (smeltet.) - 5-6 dl. Bl. Mælk/Vand - 1 tsk. Salt - 2 tsk. Melis

250-300 gr. Grahamsmel - 100 gr. Rugmel - 150 gr. Hvedekerner - 600 gr. Hvedemel.

Mælk/Vand lunes til ca. 37 grader. Gæren udrøres og margarinen kommes i. De øvrige ingredienser

kommes i og æltes godt igennem uden at klæbe. Stilles til hævnning i ca. 25 min.

Formes herefter til Brød ell. Kommes i forme. Stilles til efterhævning i ca. 25 min.

Forvarm Ovn til 200 grader. Ridses og Pensles med Vand ell. Mælk, inden

brødene sættes ind på risten. (Der er anbragt på næst nederste rille.)

Bagetid ca. 35 min.

Et gyldent råd:

Brødene er færdige når de har en hul lyd. Slå let på dem og hør efter før du tager dem ud.

Når brødene er færdigbagte stilles de til afkøling.

Kan nedfryses.



3. Yoghurt franskbrød: Med Pers spec. Blanding. 4 stk.

Ca. 200 gr. Rugmel - ca. 100 gr. Hvedekerner 1. kg. Amo Yoghurt melblanding. - 100 gr. Gær. - 1,2 ltr. Lunken vand.

Gæren udrøres i den lunkne vand. - Melblanding og øvrige mel tilsættes og æltes godt sammen til en lind og lidt fast dej. -

Lidt Mel drysses på bordet så dejen ikke klæber sig fast. Dejen formes til 2 kugler og skal stå til hævnning et lunt sted i ca. 20 min.

Dejen slås ned og formes til 4 kugler og hvile i 10 min. Herefter formes den til brød og kommes i bageforme og stå til efterhævning i 30 min.

Ridses og Pensles herefter og sættes i en forvarmet ovn på 250 grader og skrues ned til 220 grader når brødene er sat i ovnen på næstnederste rille på risten. Bagetid ca. 35 min.

Et gyldent råd:

Brødene er færdige når de har en hul lyd. Slå let på dem og hør efter før du tager dem ud. Kan nedfryses.

4. Med røremaskine 2. stk. Lækkert franskbrød. Brug 7 liters røremaskine.

Kom følgende *) ingredienser i skålen:

*1) 50 gr. Rugkerner *1) 310 gr. Hvedemel *1) 320 gr. pizzamel

*1) 60 gr. fuldkorns hvedemel

*2) 100 gr. Blandet kornblanding og 100 gr hvedekerner. = ialt 200 gr.

*1) 5 gr. tørgær tilsættes **) *3) Lun 500 ml. vand.

*) eller i stedet (25 gr. alm. gær der først smeltes i de ca. 500 ml. vand =ca. 38 Grader.)

=*1) Bland alle tør ingredienser med tørgær i skålen.

*1) 50 gr. rugkernerne kommes i før omrøringen.

*3) Lun 500 ml. vand og fyld kornblanding 90 gr. *2 i for opblødning i ca. ½ time og kom det i skålen.

** (Bruges der alm. gær 25 gr.? røres det med i kornblandingen / vand)

Sæt dejkrog i og påsæt/fastgør beskyttelseslåget.

Start så maskinen langsom på 1. og langsomt frem til 4. Og lad den røre dejen til en jævn masse.

Når dejen er færdig efter ca. 10-12 min æltes den og sættes til hævning i ca. 1 til 1½ time.

Æltes herefter og fordeles i 2 stk. som lægges i 2 forme. Herefter hæves igen op til 2 timer.

Til slut sættes formene midt i ovnen på risten og varmen

Ovnen stilles til 220 grader. + Varmluft. (Kold ovn.) bages så i ca. 30 min. til de er gyldne.

(Som regel er de færdige når de lyder hule ved bankning.)

Tages ud køles af lidt og kan så tages ud af formene til mere køling før de kan spises.

Brødene kan frysnes.