



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

**19. november 2015**

## Franskrød

### Franskrød bagt af gærdej.

#### Ingredienser:

50 g gær, 4 dl mælk, 1 tsk salt, 1 tsk sukker, 50 g smør, en spiseske olie, 800 g hvedemel.

Gær og håndvarm mælk røres med halvsmeltet smør, olie, salt og sukker.

Halvdelen af melet røres i, resten af melet æltes i lidt efter lidt og dejen æltes færdig på bordet, til den er blank og smidig. Dejen må ikke blive for fast – hold eventuelt lidt af melet tilbage.

Dejen stilles til hævnning et lunt sted ca. en halv time.

Dejen æltes igennem og formes til to brød, der kan lægges på en smurt plade eller i to smurte forme. Brødet eller to formede brød efterhæves i en halv time, ridses i midten på langs ca. 1 cm i dybden, pensles med æg og sættes i forvarmet ovn.

Bagetid på plade: ca. 25 minutter ved 225 grader eller i form ca. 30 minutter ved 250 grader.