

ÖVER 60 MIN | MEDEL

## Gateaus franskbröd

Att baka sitt eget bröd och bjuda på är en lyxig känsla. Ifall du vill börja med något enkelt men gott kan du prova detta franskbröd med endast fyra ingredienser.

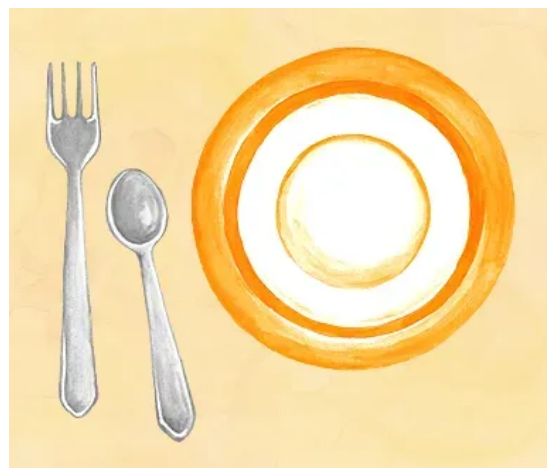
### Gör så här

Lös jästen i vattnet. Blanda ner saltet och mjölet. Knåda degen smidig i en stor matberedare med degkrokar. Låt den jäsa under handduk i ca 15 minuter.

Knåda degen och låt jäsa ytterligare ca 15 minuter. Upprepa ytterligare 2-3 gånger.

Ta degen ur bunken och knåda ur all luft. Dela i 4 bitar. Forma limpor. Lägg på smord bakplåt. Skåra dem. Låt jäsa ca 1 timme i rumstemperatur. Sätt ugnen på 275°C.

Pensla med vatten. Grädda bröden i 5 minuter. Sänk värmen till 225°C, grädda i 15 minuter. Låt svalna på galler.



### Ingredienser

**PORTIONER:** 4 bröd

25 g jäst (à 50 g)

5 dl ljummet vatten (37,-C)

1 msk salt

780 g vetemjöl (780 g motsvarar ca 13 dl)