

Bornholmske franskbrød

Ingredienser til 4 mellemstr. brød

50 g gær
1 l. vand
300 g bornholmsk durummel
100 g grahamsmel
200 g bornholmsk groft rugmel
2 håndfulde hørfrø
400 g bornholmsk hvedemel
1 spsk. rapsolie
2 tsk. salt
3 æbler



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2009 www.galfoognatur.dk

Fremgangsmåde:

Gæren smuldrer i det lunkne vand og hørfrø og revne æbler tilsættes. Herefter blandes grahamsmel, rugmel, durummel, salt og olie i og derefter blandes hvedemelet i, lidt af gangen. Hvor meget hvedemel du skal bruge afhænger af temperaturen og fugtigheden i køkkenet, men gem lidt af hvedemelet til du skal forme dejen.

Dejen hældes ud på et melstrøet bord og formes til 2 kugler. Lad den ligge og hæve på bordet med et viskestykke over i ca. 1 time - eller til dejen har dobbelt størrelse. Nu slås dejen ned og formes til 4 brød af mellemstørrelse.

Tænd ovnen på ca. 225 gr. og lad den komme op på sin max. temperatur. Imens efterhæver franskbrødene. Når ovnen er oppe på 225 gr. sættes brødene ind i ca. 35 min. (afhænger af ovntype)

Kommentar:

Melet er fra A/S Bornholms Valsemølle, Åkirkeby. Det har fantastisk duft, smag og hæveevne. Melet kan købes hos bl.a. Irma og SuperBest. Ved at benytte frugt eller grønt i brødet får man et mere fugtigt brød med en længere holdbarhed. Man kan også bruge squash eller courgetter, det giver også et saftigt brød med en sprød skorpe.

Velbekomme