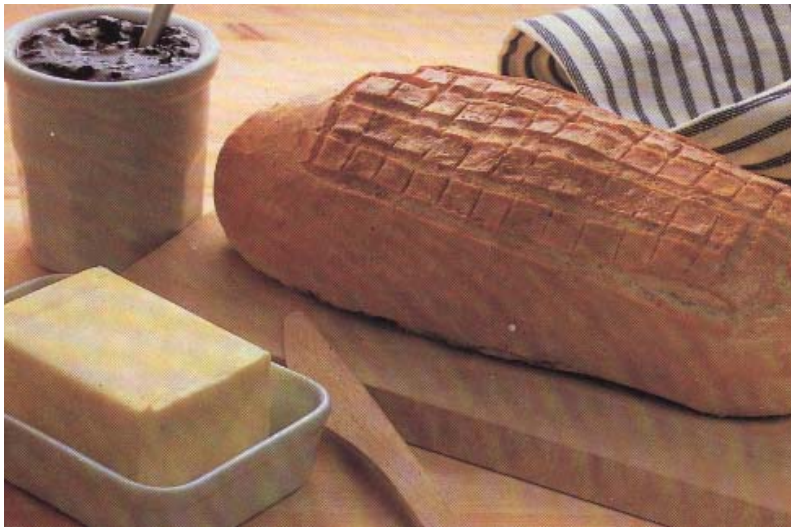


Fransk bondebrød



1 stk.

5 g gær

2 dl lunkent vand

2 dl mel

1 dl lunkent vand

1 tsk. salt

ca. 400 g mel

æg til pensling

Rør gæren ud i det lunkne vand og rør melet i.
Tildæk skålen med film og lad det stå 12-24 timer.
Rør lunkent vand i surdejen.
Tilsæt salt og derefter mel lidt efter lidt til dejen er smidig.
Stil dejen til hævnning 3 timer.
Ælt dejen og form den til et brød og lad det efterhæve ½ time.
Rids brødet og pensl det med halvt vand og halvt æg.
Bag brødet ca. 25 min. ved 230°.

Tips: halvdelen af hvedemelet kan udskiftes med sigtemel, både til surdejen og til selve dejen