



## Franskbröd 4 bröd (kräver våg)

### Ingredienser:

50 g jäst  
500 g vatten  
950 g mjöl  
1 st äggula  
10 g honung  
25 g smör  
20 g salt

**Gör så här:** Lös upp jästen i vattnet. Väg mjöl, honung och smör och håll det tillsammans med äggulan över jästvattnet. Knåda degen på lägsta hastighet i 10 min. Tillsätt salt och höj hastigheten lite. Knåda 10 min till.

Låt degen vila i en lätt inoljad bunke med lock i ungefär 60 min. Stöt ner degen efter 30 min. Dela degen på fyra och rulla till bullar. Vila i 10 min under bakduk.

Forma till bröd, pensla med vatten, doppa i vallmofrö. Jäs till dubbel storlek 45-60 min. Snitta bröden.

Ställ ugnen på 225 grader.

Ställ in dem och spraya lite vatten i ugnen så blir de mera knapriga och grädda i cirka 5 minuter. Sänk sedan till 190 grader och kör cirka 30 minuter till. Öppna ugnen några sekunder 3 gånger, för att släppa ut lite värme. Första gången efter 10 min. Spreja bröden med vatten när du tagit ut dem.

Låt svalna. Klara att äta.

**Lycka till!**