

Franskbrød

Ingredienser:

Vand	1000 g (lunkent)
Sukker	30 g
Salt	30 g
Gær	75 g
Margarine	100 g
Hvedemel	1900 g

Dejvægt ialt 3135 g som svarer til ca 4,5 franskbrød.

Alle ingredienser kommes i en kedel/skål og æltes med en dejarm på maskine i ca 8 min på den langsomste hastighed.

Hvis du ikke har en maskine, må dejen æltes i hånden. Dejen skal æltes godt sammen til den er glat og homogen.



Dejen stilles til at hvile i en skål med et viskestykke over sig, så den ikke mister varme og fugtighed. Lad dejen hvile i ca 15 min.

Efter hviletiden dels dejen i stykker til hvert franskbrød. Et stor franskbrød vejer 700 g og et lille vejer 350 g. Hver klump formes til en stor rund bolle ved at folde dejen ind under sig selv indtil dejen er blevet helt ”stram” på oversiden.

I bagerierne virker man dejen op, men det er en teknik der kræver meget øvelse, så det springer vi lige over.



Lad derefter dejen hvile igen med et klæde over i ca 15 min.



Nu skal franskbrødet slås op.

Start med at vende en "bolle" på hovedet så bunden er op.

Knyt næven og slå dejen flad, og træk i den mens du slår, så den bliver lidt oval.



Den øverste del af dejen foldes ind over dejen og slås med håndroden fast.

Den nederste del af dejen foldes også ind over dejen og slås fast med håndroden.

Tag fat i begge ender af dejen og træk og løft, og fold enderne ind over, og slå igen fast med håndroden.



Tag den øverste kan og fold den ind over til ca midten, og bank med håndroden dejen sammen i samlingen, og gør det igen og måske en gang til, indtil dejen er lukket helt sammen og samlingen er helt nede ved kanten, tættest ved dig selv.



Læg brødet så samlingen vender nedaf.

Nu skal brødet strammes op !

På billedet kan du se hvordan dine hænder skal placeres.

Håndroden i bordet, fingrene hen over brødet, og tommelfingrene skal flugte med brødet, og være helt nede på bordet og helt ind til brødet.

Nu skal du stille og roligt køre brødet frem og tilbage, mens du holder tommelfingrene tæt ind til brødet så du kan mærke, at du faktisk holder overfladen på brødet tilbage så det bliver stramt. Nu er dine tommelfingre jo ikke lige så lange som et helt brød, så derfor skal du flytte hænderne indtil du har strammet hele brødet op.



Læg hænderne på skrå i begge ender, og rul brødet så du får to spidser, som du bukker ind under brødet, så de ligger i den samling du har fået lavet.

Du kan ved samme lejlighed få rullet brødet lidt længere hvis det er for kort til formen.



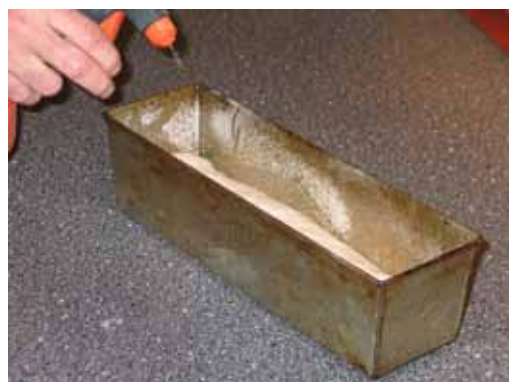
Et godt stramt brød, er det bedste grundlag for at kunne lave en sprød skorpe som krakkelerer.

Brødet skal så lægges i formen, eller det kan være et fritstående franskbrød, også kaldet et rundt franskbrød.

Hvis brødet ikke er lige så langt som formen, kan du strække det lidt.

Husk at smøre formen før du lægger brødet i.

Som du kan se på billederne skal brødet være lige så langt som formen. Hvis det er for kort, får du nogle ender som ikke er ret høje, og det giver nogle små skiver.



Som ved alt gærdej, skal det holdes fugtigt indtil det skal i ovnen.

Sprøjt brødet med vand, og læg et klæde over så det holder på temperaturen og fugtigheden.



Lad brødet hæve indtil det er helt oppe ved – og måske lidt over kanten på formen.

Et fritstående franskbrød skal hæve ca 50 – 60 min alt efter hvor varmt det er i lokalet.

Hvis brødet kommer i ovnen for tidligt vil det revne, og kommer det ind for sent, så det hæver for meget vil det blive fladt.



Lige før det kommer i ovnen skal brødet snittes, men inden du gør det skal du beslutte dig for om du vil have birkes eller andet på overfladen, for det skal på før du snitter.

Snittet kan laves på flere måder. Et formbrød blev oprindeligt lavet med et snit på langs og fritstående med flere snit skråt på tværs. Et stort fritstående skal have ca 7 snit på tværs.

Når du stiller brødet i ovnen skal du have et glas vand parat. Det passer med ca 1 – 1,5 dl vand.

Åben ovnen, stil brødet ind på midterste rille, og smid vandet ind i bunden af ovnen og skynd dig at lukke ovenlågen så dampen ikke kommer ud.

Når brødet kommer i ovnen får gæren et chok, og får brødet til at ekspandere, men hvis ikke der er damp, får brødet skorpe med det samme og kan så ikke udvidde sig maksimalt. Når brødet får lov til at ekspandere maksimalt bliver det stramme helt op og muligheden for sprød skorpe er optimal.





Bagning:

Indsætningstemperatur: 250 – 270 grader

Bagetemperatur : 220 grader

Bagetid : for fritstående ca. 25 min. og for formbrød ca. 27 min.

Hvis du synes brødet er for lyst i siderne efter du har taget det ud af formen kan du give det et par minutter i ovnen på en rist, uden form.

Efter bagning:

Efter bagning vendes brødet ud af formen.

Uanset om det er et formbrød eller et fritstående, pensles det med æg hvis man vil have det blank og flot.

Dette skal gøres lige når det er kommet ud af ovnen.

Lidt historie og tips :

- I bagerierne har man flere produkter som den almindelige forbruger ikke har mulighed for at erhverve sig.

Det mel man kan købe, både hos grossisterne og købmanden, indeholder ikke ret meget gluten.

Gluten er det der giver opbaging og struktur i brødet. I bagerierne kan man få produkter som indeholder glutenforstærker så bageren har lettere ved at lave flot brød.

Det er det som mange kalder for kruttpulver, og det har desværre fået en lidt negativ klang med tiden.

- I denne opskrift er der naturligvis ikke tilsat nogen glutenforstærker, og derfor kan det være en fordel ikke at snitte brødet.

Der er flere grunde til at brødet snittes. Dels er der pynteværdien, men der er for bageren også den praktiske grund der forhindrer brødet i, at lave store revner fordi det bliver spændt for hårdt ud.

Når du snitter brødet vil du kunne se, at det falder lidt sammen og hvis du ikke er forsigtig, kan det falde for meget sammen, så derfor kan det være en fordel, at lade være med at snitte, og derved bevare det flotte udseende som det har når det er hævet.

- Grunden til at brødet skal hvile flere gange og skal have slået luften ud af sig er, at gæren producerer kulsyre og alkohol. Kulsyren, som er den samme som i sodavand, kan vi ikke bruge til noget, men alkoholen giver den gode smag.

Hvis man lader et stykke dej ligge i et par timer, kan man tage dejen forsigtigt op til næsen og klemme luften ud af det.

Der kommer så en meget heftig duft af alkohol, så pas på med de dybe indåndinger.

- Når brødet er kommet ud af ovnen, ved man at brødet er perfekt hvis det snakker !

I bagerierne taler man om at brødet "snakker" når det er kommet ud af ovnen. Det er skorpen der krakkelerer.

Når en helt stikvogn med franskbrød kommer ud af ovnen, ca 80 stk, kan man høre franskbrødene snakke, og så ved man at de er som de skal være, så hvis dit franskbrød snakker, kan du godt gøre kaffen klar.

