

Forsøg med for lidt fedtstof

Redskaber/materialeliste:

- 75 gram gær
- 10 gram salt
- 10 gram sukker
- 0 gram fedtstof
- 1000 gram mel
- 530 gram vand

- Fem skåle
- En vægt
- Et stykke plastik/et fugtigt viskestykke
- En dejdeler

Fremgangsmåde:

1. Afvej alle ingredienserne til dejen og kom dem i hver sin skål
2. Sæt en kedel og dejkrog fast til røremaskinen
3. Kom vand og gær op i kedlen og lad det køre i et minut i 1. gear
4. Tilføj nu mel, salt og sukker og lad det køre i kedlen i tre minutter i 1. gear
5. Skrab fedtstoffet ned fra kanterne og lad dejen køre i tre minutter i 4. gear
6. Læg dejen til at raske i 15 minutter under et stykke plast eller et fugtigt viskestykke
7. Del nu dejen op i så mange portioner som muligt a 350 gram
8. Udstød luften fra dejen og form den til boller. Lad bolleme raske i yderligere 15 minutter
9. Form nu bolleme til franskbrød og sæt dem i raskeskabet i 45 minutter
10. Bag brødene ved 230 grader ved 75-80% fugtighed i 25 minutter