

# Franskbrød med engangshævning



## Hansens opskrifter

*Et svampet franskbrød, som er lidt hurtigere at lave end de fleste.*

**Mængde/antal pers:** 1 stk

**Ingredienser:**

50 g gær  
1/2 dl lunkent vand  
50 g smeltet smør  
2 1/2 dl mælk  
1 tsk salt  
8-9 dl mel  
sammenpisket æg til pensling



**Fremgangsmåde:**

Udrør gæren med vand. Smelt smør, og afkøl det med mælken. Hæld det sammen med gæren. Tilsæt salt og det meste af melet. Ælt dejen godt sammen. Tilsæt evt. mere mel. Efter æltningen formes dejen straks til et brød eller puttes i en franskbrødsform. Hæver et lunt sted i ca. 20 min.

Rides og pensles med sammenpisket æg, og bages herefter på nederste ribbe i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 30 min.

