

Recept på Baguette (4 stycken)

Ingredienser

- 25 g jäst
- 5 dl vatten, fingervarmt
- 2 tsk salt
- 2 msk rapsolja
- 12 dl vetemjöl

Gör så här

1. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt vatten och blanda tills jästen lösts upp. Tillsätt salt, olja och mjöl lite i taget. Blanda ihop allt till en smidig deg. Knåda degen kraftigt i 5–10 min för hand eller med maskin så glutentrådarna blir ordentligt starka.
2. Låt degen jäsa under bakduk i ca 1–1 ½ tim.
3. Dela degen i fyra delar. Rulla ut dem till baguetter, ca 35 cm, på ett mjölat bakkbord. Lägg baguetterna på baguetteplåten.
4. Skär några sneda snitt i ytan på bröden med en vass kniv. Pensla dem med vatten.
5. Låt bröden jäsa under bakduk i 30–40 min. Sätt ugnen på 250 grader. (Tips: ställ en liten skål med vatten på botten i ugnen för att få lite ånga i ugnen.)
6. Grädda bröden mitt i ugnen i 13–16 min. Ugnsvärmen kan variera i olika ugnar. Låt bröden svalna på ett galler utan bakduk för att behålla den knapriga skorpan.