

Franska baguetter (4-5 st)

50 g jäst
5 dl ljummet vatten
1-2 msk olivolja
1,5 tsk salt
12-14 dl vetemjöl

Svarta vallmofrön till garnering (kan uteslutas)

- Smula jästen i en bunke. Värm vatten och olja till 37° C. Lös upp jästen i vätskan. Tillsätt salt och det mesta av mjölet. Bearbeta degen väl.
- Låt jäsa under plastfolie ca 1 timme till dubbel storlek.
- Lägg degen på mjölat bakbord och knåda ordentligt. Dela degen i 4-5 delar. Forma dessa till avlånga baguetter och lägg dem på en plåt (gärna en baguetteplåt om du har det).
- Pensla med vatten och gör fyra diagonala snitt på varje rulle med en vass kniv. Låt jäsa under bakduk till dubbel storlek.
- Spreja baguetterna med vatten både innan och under gräddningen, ställ även en skål med vatten på botten av ugnen.
- Grädda bröden mitt i ugnen 20-25 min i ca 200° C.

