

Pain riche (4 st)

50 g jäst
5 dl ljummet vatten
1 msk salt
13-14 dl vetemjöl

- Smula jästen i en bunke. Rör ut jästen i lite av det ljumma vattnet, tillsätt resten av vattnet, salt och största delen av mjölet. Arbeta degen smidig och låt den jäsa övertäckt 30 min.
- Arbeta ihop degen och låt den jäsa upp på nytt i 30 min.
- Arbeta degen smidig på bakbordet, dela den i fyra delar som bakas ut till smala längder och läggs på bakpappersklädd plåt. Snitta med vass kniv och låt brödet jäsa övertäckt till ca dubbel storlek.
- Grädda i 250-275° C, 12-15 min. Pensla de färdiggräddade brödet med kallt vatten och låt det kallna utan bakduk.

