

Rå franskbrød fra frost

Metodik 1:

1. Det frosne brød lægges på en bageplade beklædt med bagepapir eller lægges i en smurt brødform. Læg film over
2. Brødet skal stå ved stuetemperatur i 4 timer inden det sættes på køl natten over (8-12 timer)
3. Ovnens forvarmes til 220 grader og skru ned på 180 grader, når brødet sættes ind. Brødet bages 30-40 min.
4. Pensel evt. brødet med æg, mælk, vand eller kold kaffe



Rå franskbrød fra frost

Metodik 2:

1. Det frosne brød lægges på en bageplade beklædt med bagepapir eller lægges i en smurt brødform. Læg film over
2. Brødet skal stå ved stuetemperatur til det er hævet til dobbelt størrelse (5-7 timer)
3. Ovnens forvarmes til 220 grader og skru ned på 180 grader, når brødet sættes ind. Brødet bages 30-40 min.
4. Pensel evt. brødet med æg, mælk, vand eller kold kaffe



Rå franskbrød fra frost

Metodik 3:

1. Det frosne brød lægges på en bageplade beklædt med bagepapir eller lægges i en smurt brødform. Læg film over
2. Brødet skal stå på køl i 24 timer. Lad brødet stå ved stuetemperatur i ca. 1 time
3. Ovnens opvarmes til 220 grader og skru ned på 180 grader, når brødet sættes ind. Brødet bages 30-40 min.
4. Pensel evt. brødet med æg, mælk, vand eller kold kaffe



Rå franskbrød fra frost

Metodik 4:

1. Det frosne brød lægges på en bageplade beklædt med bagepapir eller lægges i en smurt brødform. Læg film over
2. Brødet skal stå på køl i 48 timer. Stil brødet ved stuetemperatur, mens ovnen bliver varm
3. Ovnens forvarmes til 220 grader og skru ned på 180 grader, når brødet sættes ind. Brødet bages 30-40 min.
4. Pensel evt. brødet med æg, mælk, vand eller kold kaffe



