

# Långfranska



Jag försöker mer och mer baka bröd till familjen då jag tycker det finns allt för mycket socker i det bröd som finns tillgängligt i butikerna. Denna enkla långfranska hittade jag på [Lindas bakskola](#) och har haft den liggandes ett tag i min receptsamling, idag var brödet i frysen nästan slut och jag testade baka detta. Resultatet blev över förväntan och när äldsta dottern med hög röst sa att pappas bröd är godare än något annat är det inte annat än att man blir stolt.

50 gram jäst

7 dl fingervarmt vatten

2 msk rapsolja

2 tsk salt

17 - 18 dl vetemjöl

Smula ner jästen i en bunke, tillsätt vatten och blanda tills jästen lösts upp. tillsätt rapsolja, salt och vetemjöl, lite i taget. Blanda ihop allt till en deg och knåda den ordentligt med maskin i några minuter. Låt sedan degen jäsa under bakduk i cirka 45 minuter.

Dela degen i två delar, forma dem till längder (cirka 25 cm långa) och lägg de på en plåt med bakplåtspapper. Jag valde att lägga de i brödformar smorde med olivolja för att få lite högre bröd. Strö över mjöl och snitta ytan med en vass kniv.

Låt bröden jäsa under bakduk i 30 minuter, när det är 10 minuter kvar sätt ugnen på 250°.

Grädda bröden längst ner i ugnen i cirka 30 minuter, sänk värmen till 200° efter halva tiden. Låt limporna svalna på ett galler.