

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri formfranskbrød

Kan også laves i bagemaskine



Grundopskrift

Ingredienser:

- 50 g smør eller mejeri-fri margarine
- 5 dl vand eller mælk
- 50 g gær (25 g til Familiens gul mel-mix)
- 1½-2 spsk. sukker
- 1½-2 tsk. salt

Brug en af meltyperne:

- 12-13 dl (675 gram) Familiens blå mel-mix (650 g ved brug af bagemaskine)
- 10-11 dl (565 gram) Familiens gul mel-mix (550 g ved brug af bagemaskine)
- 9-10 dl (550 gram) Familiens grøn mel-mix (520 g ved brug af bagemaskine)

Pynt:

- Birkes eller sesamfrø til pynt.
- Flydende margarine eller æg til pensling.

Bagning: 200° C i ca. 45 min.

Tilberedning:

Kom fedtstoffet i en gryde. Tilsæt vand eller mælk og opvarm til 37° C. Smuldr gær i en skål og tilsæt den lunke væske. (Tørgær blandes direkte i melet. Følg vejledningen på gærpakken).

Tilsæt salt, sukker og mel. Ælt dejen i skålen, indtil det næsten slipper kanterne. Lad dejen være lidt løs og klistret. Den tørrer lidt under den første hævnings og det er bedre at tilføje lidt mel senere end for meget mel fra begyndelsen. Lad dejen hæve i skålen under et klæde i ca. 30 minutter.

Læg dejen på et meldrysset bord og ælt den. Kom mel på hænder og bord og arbejd dejen glat og smidig. Er dejen klistret, tilsættes mere mel, men forsigtigt. Jo mere mel du arbejder i dejen, jo mere tørt bliver brødet. Kom dejen i en smurt bageform eller for formen med bagepapir.

Brødet skal efterhæve i 35 min.

Pensl brødet med fedtstof eller sammenpisket æg og drys evt. med birkes eller sesamfrø. Bag brødet.

Formfranskbrød i bagemaskine:

Bland vand (eller mælk), flydende margarine, salt og sukker i beholderen. Tilføj mel og tørgær. Vælg et program, der er egnet til glutenfrit brød. Ælt dejen til den bliver glat. Slå dejen ned med mellemrum under æltningen, så den bliver glat. Pensl med flydende margarine eller sammenpisket æg i slutningen af bagningen.

Tip!

- Brødet får en finere farve, hvis du bruger mælk eller sojamælk sammenlignet med vand.
- Tilsæt 4 spiseskefulde glutenfri surdejspulver i dejen for en fyldigere smag.