



PROVENCALEBRÖD



Detta behövs:

50 g jäst

5 dl vatten

14 dl mjöl

(vetemjöl för vitt bröd, ett grovt mjöl blir också mycket gott)

2 msk olivolja

½ msk salt

4 msk brödkrydda provencale
(eller Franska örter)



GÖR SÅ HÄR:

Värm vattnet fingervarmt och rör ut jästen i det.
Tillsätt övriga ingredienser och blanda till en
jämn deg.

Låt jäsa ca: 40 min.

Knåda degen smidig och forma två bröd.

Låt jäsa ytterligare 30 min.

Grädda i 200° i ca: 40 min.

Gott till sallad, grillat, det lilla extra m.m.