

Brandlarmsfranska

Busenkelt bröd som inte knådas, men kräver jästid. Ugnstemp 250-275 °C.

3 cups vetemjöl (7,5 dl)

1/4 tsk torrjäst (eller ca 12 g färsk)

1,25 tsk salt

1,5 cup vatten (3,75 dl)



Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Lös jätten i vattnet om du använder färsk jäst.

Tillsätt vattnet till det torra och blanda ihop allt, ganska snabbt, till en kletig deg. Överarbeta inte. Knåda inte. Täck med plast eller lock. Jäs degen i 12-18 timmar.

Sätt på ugnen, 250-275 grader, ställ in gryta och lock.

Skrapa ut den nästan rinnande degen på väl mjölat bakbord och mjöla dina händer. Forma försiktigt en fyrkant eller rektangel och vik degen på 3. Upprepa vikningen från andra hållet. Lägg degen med skarven neråt i väl mjölad jäskorg eller vik in den i en mjölad handduk. Vila degen medan ugnen blir varm, eller jäs den längre.

Tippa ner degen i grytan och grädda med locket på i 30 minuter. Ta av locket och grädda 15-20 minuter till. Håll koll på färgen på ytan. När brödet är klart tippas det ur grytan. Låter det ihåligt när du knackar i botten på det är det färdigt, annars grädda en stund till. Låt gärna brödet svalna, på galler utan handduk om du vill ha kvar den krispiga skorpan. Lyssna på hur ytan knastrar och knäpper!

Utförligare anvisningar finns på www.kaneli.se.

Jim Lahey, Sullivan street bakery, demonstrerar receptet för Mark Bittman från New York Times. Filmen finns på Youtube under rubriken: Making no-knead bread, <https://www.youtube.com/watch?v=13Ah9ES2yTU>