**FRANSKBRØD FRA HINGE**

(DEN VI BRUGER TIL GÆSTER)

INGREDIENSER:

50 g gær

1,5 liter vand

1 spsk. Honning eller rørsukker

300 g havregryn

Ca. 1,5 kg Ølandshvedemel, de 500 g kan erstattes med speltmel

3 tsk. Havsalt

FREMGANGSMÅDE:

Opløs gæren i vandet sammen med honning, tilsæt havregryn og det meste af melet og rør det sammen( gerne i røremaskine). Når dejen er rørt sammen, drysses salt henover, og dejen tildækkes og hæver ca. 6 timer eller til mindst dobbelt størrelse. Rør igen og fordel dejen i 2 velsmurte rugbrødsforme. Hæver igen til kanten af formen og bages i ca.50 minutter ved 200 grader nederst i ovnen.

Kan bruges til flutes og boller, så bages de kun 20-25 minutter.

Smager godt med Hingesmør og ost!!!!!!!!!!!!