



## Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med vandet. Gæren udrøres heri. Salt, sukker og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem. Dejen hæver til dobbelt størrelse (ca. 25-30 min.) Dejen slås ned og formes til 2 franskbrød, som efterhæver til dobbelt størrelse på et lunt sted. Pensles med mælk og drysses med birkes samt ridses med en skarp kniv. Bagetid: ca. 30 min. ved 220 grader.

## Ingredienser

80 g margarine  
6 dl vand  
50 g gær  
2 tsk. salt  
2 tsk. sukker  
1 kg mel

Pynt: Birkes