

# Frasig franska på första plats

2022-10-30

Optional[© Örnköldsviks Allehanda ] eller artikelförfattaren. Utgivare: Karin Näslund. Databasens namn: Karin Näslund / Örnköldsviks Allehanda / retriever-info.com

Alla artiklar är skyddade av upphovsrättslagen. Artiklar får ej distribueras utanför den egna organisationen utan godkännande från Retriever eller den enskilde utgivaren.

Klicka här för att läsa artikeln.

Örnköldsviks Allehanda Söndag 30 oktober 2022

**NYHETER 7**

## Frasig franska på första plats

**KONSUMENT** Tänk en ski-va perfekt rostat formbröd med smältande smör och en god marmelad, visserligen ganska onyttigt men ack så gott.

Vi testar åtta olika sorter av den fiberfattiga frukostfavoriten och finner att det inte är alla som håller måttet när det gäller krispighet och smak.

"Vårt dagliga bröd" och "den enes död, den andres bröd". Det är tydligt att bröd är en angelägen matvara, i alla fall om man utgår från hur många ordstäv och be- grepp som kretsar kring just bröd.

Formbröd, formfranska eller rostbröd gräddas i for- mar och säljs färdigskivat i matvarubutikerna, det har vanligtvis siktat kärnve- te-mjöls som huvudingrediens.

En del bröd bakas i en öp- pen form som låter degen jäsa uppåt vilket ger limporna en rundad ovan sida. Bröd som bakats i täta for- mar har rak ovkant och är lämpliga när man ska göra symmetriska snittar där kanterna skärs bort.

Vid rostning sker en kemisk reaktion på brödytan, en så kallad maillardreaktion. Den ger upphov till mörkare färg liksom föränd- rade smaker och doftnyaner. Maillardreaktionen är flyktig och försvinner snabbt. Det betyder att det nyrostade brödet med för- del avnjuts omedelbart. Rostbröd innehåller ofta lite eller inget konserverings- medel och bör därför ätas upp snabbt eller förvaras i frysen. Det går utmärkt att rosta de frysta skivorna direk- t.

Inför testet menar pane- len att det viktigaste är smaken – även om man har ett gott pålägg får brödet inte

### TEST Rostbröd



	Pågen Rosta	Garant Klassiskt rostbröd	Coop Toast vardag	Pågen Jättefranska	Fria Vita toast	Kvarnvingen Vallmoröst	Skogaholm Frasrost	Skogaholm Originalost
<b>Finns bl a på</b>	Coop, Ica, Hemköp	Hemköp, Willys	Coop	Coop, Ica, Hemköp	Ica, Coop	Lidl	Coop, Ica, Hemköp	Coop, Ica, Hemköp
<b>Pris från *</b>	23,95 kr	15,90 kr	19,95 kr	35,95 kr	29,95 kr	19,90 kr	21,95 kr	33,95 kr
<b>Vikt/kilopris</b>	450 g/53,22 kr	450 g/35,33 kr	700 g/28,50 kr	1100 g/32,68 kr	500 g/59,90 kr	630 g/31,50 kr	450 g/48,78 kr	1000 g/33,95 kr
<b>Antal skivor</b>	18 st	19 st	19 st	27 st	11 st	21 st	13 st	26 st
<b>Vikt/skiva (snitt)</b>	25 g	30 g	37 g	39 g	46 g	30 g	34 g	39 g
<b>Ingredienser</b>	Vetemjöl, vatten, vetegluten, skålat vetemjöl, rapsolja (1%), säsö, malt av korn, jäst och salt.	Vetemjöl, vatten, jäst, socker, kornmalts- extrakt, rapsolja, vetegluten, salt, antioxidationsmedel (askorbinsyra).	Vetemjöl, vatten, jäst, socker, salt, vete- gluten, rapsolja, surdegpulver, kornmalt, mjöl- behandlingsmedel (E-300).	Vetemjöl, vatten, rapsolja, surdeg på fullkornsvete och vete, malt av korn, jäst, socker, salt, vetegluten.	Glutenfri vetestärke, vatten, glutenfritt mat- extrakt (korn), konso- ringemedel (cellulosa- gumm, guar, kornmalts- gumm, guar, kornmalts- gumm), jäst, rapsolja, socker, maltode- stros (majs), sockrum- fröskal, magstärkelse, är- protein, emulgeringsmedel (lecitin), lipasi, mono- och diglycerider av fettsyror (vete), salt, smör.	Vetemjöl, vatten, rapsolja, socker, vetegluten, salt, jäst, vetesurdeg, vallmoröst.	Mjöl (vete, siktad råg), vatten, säsö, rapsolja, jäst, salt, vetegluten, surdeg av vete, malt av korn, mjölobehandlingsmedel (askorbinsyra).	Mjöl (vete, siktad råg), vatten, säsö, rapsolja, jäst, salt, vetegluten, surdeg av vete, malt av korn, mjölobehandlingsmedel (askorbinsyra).
<b>Näringsinnehåll per 100 g</b>	Energi: 1071 kJ/256 kcal, fett: 2,2 g (varav mättat fett: 0,3 g), kolhydrater: 47 g (varav sockerarter: 3,3 g), fiber: 3,1 g, protein: 9,6 g, salt: 1,0 g.	Energi: 1098 kJ/263 kcal, fett: 2,3 g (varav mättat fett: 0,5 g), kolhydrater: 50 g (varav sockerarter: 3,3 g), fiber: 2,8 g, protein: 8,8 g, salt: 0,73 g.	Energi: 1000 kJ/240 kcal, fett: 1,7 g (varav mättat fett: 0,1 g), kolhydrater: 47 g (varav sockerarter: 2,3 g), fiber: 2,4 g, protein: 8,2 g, salt: 1,0 g.	Energi: 1124 kJ/269 kcal, fett: 3,9 g (varav mättat fett: 0,4 g), kolhydrater: 47 g (varav sockerarter: 4,0 g), fiber: 3,0 g, protein: 6,9 g, salt: 1,2 g.	Energi: 1050 kJ/250 kcal, fett: 2,2 g (varav mättat fett: 0,6 g), kolhydrater: 52 g (varav sockerarter: 4,4 g), fiber: 4,1 g, protein: 1,5 g, salt: 1,2 g.	Energi: 1130 kJ/270 kcal, fett: 3,9 g (varav mättat fett: 0,4 g), kolhydrater: 47 g (varav sockerarter: 3,6 g), fiber: 2,7 g, protein: 9,5 g, salt: 1,0 g.	Energi: 1050 kJ/250 kcal, fett: 2,1 g (varav mättat fett: 0,5 g), kolhydrater: 49 g (varav sockerarter: 2,7 g), fiber: 2,2 g, protein: 8,8 g, salt: 1,0 g.	Energi: 1100 kJ/260 kcal, fett: 2,9 g (varav mättat fett: 0,5 g), kolhydrater: 49 g (varav sockerarter: 2,7 g), fiber: 2,4 g, protein: 8,8 g, salt: 1,0 g.
<b>BETYG</b>	<b>4,5</b>	<b>4,0</b>	<b>3,8</b>	<b>3,0</b>	<b>2,9</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>
<b>OMDÖME</b>	Brödskivor med rundad topp. Jämmt gräddade på ovan- sidan. Orostat är det ett luftigt och torrt bröd med svag doft av jäst. Kanterna är tunna med lagom stora hål som efter rostning bidrar till brödets fräsiga konsistens. God, brödig smak som rostas.	En vitaktig skiva med jämnt brun kant. Jämmt inkräm- med mellanstora hål som ger en luftigt och lätt brödska. Vid rostning bränner det mycket lätt, här måste man skruva ner tiden. Då får man ett bröd som har perfekt fluffigt fras utan att vara hård, med en god, brödig smak.	Det fräska brödet är torrt och kompakt i konsistensen med hårda klumpar. Det gör att det inte passar att använda till exempelvis smittor på fräska bröd. Doften är fräsch och syltig. Rostat är det superfräsigt och har en god nödig smak.	Kvadratiska brödskivor i stort format med raka hörn. Tunna kanter och ett jämnt inkräm som är fuktigt och luftigt. Doftar lite brunt och svagt av bitter- mandel. Rostat blir det fräsigt på ytan men segt i mitten, med en god men mild brödsmaak.	Det glutenfria brödet är vitt i färgen med en mycket jäst kant. Orostat är brödskivan tung och saftig, med en hård kant. Rostat är det medium- fräsigt, med en viss bismak av papper som känns igenom pålägget. Dyrast.	Ett vallmoröstbrött formbröd med syltig doft som orostat. Kanten är tunn men ganska hård och inkrämet har fina luftblåsar som ger brödet en lätt- het. Fin fräshet direkt efter rostning men där vallmorö- na får en fram- trädande smak med beska undertoner.	Jämmt brunt gräddade skivor som är ojämnt gräddade på toppen. Mjukt luftigt och slätt inre men med relativt hårda ytterkanter. Luktar lite gammal möbel och jäst som fräska. Rostat är det mellanfräsigt, med en lätt pappersmaak.	Ett stort bröd med kvadratiska skivor som är ojämnt gräddade på toppen. Mjukt luftigt och slätt inre men med relativt hårda ytterkanter. Luktar lite gammal möbel och jäst som fräska. Rostat är det mellanfräsigt, med en lätt pappersmaak.

**NYHETSBYRÅN**

\*Ciklpriserna är hämtade från några av de stora livsmedelskedjorna.

vara smaklösa utan gärna ha en lite fyllig, nödig och ny- rostad smak. Fräsigheten kan man inte heller kom- promissa med, även om brödet bör ha ett aningen segt innanmäte. Flera av de testade bröden

hade kompakt, outjästa degpartier innanför kant- skorpan på grund av att de- gen inte kunnat jäsa och svälla i formen. Dessa oros- tade brödskivorna var an- tingen disksvampstätt kom- pakta eller med hålrum av

varierande storlek. Det är också anmärkningsvärt att kringa av de vanligast före- kommande rostbröden från de största matvarukedjorna är ekomärkta. Här krävs bättring. Alla rostbröd som hanna-

de i toppen har bakats i en öppen form och har en rundad topp. Bäst betyg fick Pågens Rosta, ett snyggt bröd med perfekt fräshet efter rostning på medelhög nivå. Även Garant och Coops

rostbröd är lätta och luftiga, vilket ger den eftersträvade fräsigheten på ytan och la- gom segt inkräm. Alla bröd är bakade i Sverige förutom Garant, som är tillverkat i Lettland. **Malin Hefvelin/TT**

### Hembakat rostbröd

Baka din egen formfranska med Leila Lindholms recept, från programmet "Leila bakar".

- Ingredienser:**  
 50 g jäst  
 5 dl vatten, ljummet  
 2 tsk honung, flytande  
 2 tsk brödsirap  
 1 dl olivolja  
 1,5 msk flingsalt  
 2 dl durumvetemjöl  
 10 dl vetemjöl special smör  
 sesamfrön eller blå vall- morfrön  
 flingsalt, till utbakningen  
 1 ägg, till pensling

#### Gör så här:

- Smula jåsten i en bunke och tillsätt vatten, honung, brödsirap, olivolja och flingsalt.
- Tillsätt durumvetemjöl



Baka Leila Lindholms formfranska.

FOTO: DAVID LOFTUS

med sesamfrön eller vallmorfrön. 5. Dela degen i två bitar, knå- da lite och rulla sedan ut till två limpor och lägg i de smorda formarna. 6. Låt jäsa i formarna under bakduk till dubbel storlek.

med sesamfrön eller vallmorfrön. 5. Dela degen i två bitar, knå- da lite och rulla sedan ut till två limpor och lägg i de smorda formarna. 6. Låt jäsa i formarna under bakduk till dubbel storlek, cirka 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. 7. Pensla limporna med lite vatten, strö över lite flingsalt och gör ett snitt på längden. Grädda i 25-30 minuter och låt svalna på ett brödgaller.



Många uppskattar ett perfekt rostat bröd med smält smör och ett gott pålägg på frukostbordet.

FOTO: LOLOSTOCK/SHUTTERSTOCK

#### Så gjorde vi

Smakpanelen blindtestade åtta vanliga sorter formbröd, både orostade och rostade, där rostningen var inställd på medelhög nivå. Därefter sattes ett samlat betyg på smak och konsistens mellan 1 och 5, där 5 är högst. Samtliga bröd provades före sitt bästföredatum, men inget var helt nybakat vid provningen.