

Ett franskt bröd med mycket ägg och smör i. Passar utmärkt att steka som toast till diverse förrätter men också som tillbehör till en dessert. Vansinnigt gott att äta en skiva bara som den är med lite hemgjord citroncurd på. Inga gröna nyckelhål på detta recept.

Till 2 mindre limpor

- 4 ägg (ca 240 g)
- 20 g jäst
- 400 g vetemjöl
- 40 g socker
- 8 g salt
- 270 g smör

Blanda allt utom smöret. Arbeta degen minst 5 minuter i degblandare eller dubbla tiden för hand. Tillsätt kallt smör i klickar, en i taget. Det ska ta minst 15 minuter att jobba in smöret. Plasta in degen och låt den jäsa i kyl i mellan 12 - 15 timmar. Ta ut degen och dela den i två. Rundriv och rulla till limpform. Smörj två avlånga formar och lägg i limporna. Låt jäsa i 1 - 2 timmar (de ska bli mer än dubbelt så stora). Pensla med uppvispat ägg och baka i nedre delen av ugnen. 180 grader i ca 40 minuter. Stjälp upp på galler och låt svalna.