



GOSLARBRØD

Fuldkorns Goslarbrød

35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Fordej:	1 l	Kærnemælk
	800 g	Vand
	1500 g	Landmel
	15 g	Gær

Røres sammen dagen før.

Dejen:	3315 g	Fordej (se ovenstående)
	2000 g	UNO Fuldkorns Rugmel Natur+
	3000 g	Blé Complet Origine Francaise
	2400 g	Reform Hvedemel
	725 g	Mørk Kolddejskoncentrat
	100 g	Møllesur
	225 g	Gær
	275 g	Margarine
	4000 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 12 minutter langsomt og 1-2 minutter hurtigt

Liggetid: 2 x 30 minutter

Dejvægt: 700 g

Virkes runde op med rugmel – kan også trilles en smule aflange ud.
Tørrasker tildækket i bageriet et lunt sted.
Vendes rundt umiddelbart inden indsætning.
Relativ høj indgangstemperatur – vent 2 minutter med at dampe.

Bagetid: Ca. 45-50 minutter.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	980 kJ/230 kcal
Protein	7,5 g
Kulhydrat	41 g
- heraf sukkerarter	1,3 g
Fedt	3 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kostfibre	6 g
Natrium	0,5 g