# Fuldkorns Goslarbrød

*35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød*

**For dej:** 1 l Kærnemælk

800 g Vand

1500 g Landmel

15 g Gær

Røres sammen dagen før.

**Dejen:** 3315 g For dej (se ovenstående)

2000 g Fuldkorns Rugmel

3000 g fransk hvedemel

2400 g Reform Hvedemel

725 g Mørk Kolddejskoncentrat

100 g Møllesur

225 g Gær

275 g Margarine

4000 g Vand, ca.

**Dejtemperatur: 24-26⁰C**

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 (230 grader) – vent 2 minutter med at dampe.

Bages ved 190 grader 40-45 min.