|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hvad er FULDKORN?  Fuldkorn er, når hele kornet er formalet.  Dvs. også skaldele og kimen. Det er nemlig  her, at de fleste fibre, vitaminer og mineraler  sidder. Fuldkorn kan både være fuldkornsmel  og hele eller forarbejdede kerner. | [Billedresultat for kornsorter](http://www.google.dk/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjIq_-BjJnYAhUJJ-wKHTvLAWYQjRwIBw&url=http%3A%2F%2Fdocplayer.dk%2F43529-De-danske-kornsorter.html&psig=AOvVaw3Kq3Hv4e8Yy9iDikzVN-e8&ust=1513876610720983) | Frøhvide  *Har et højt indhold af stivelse.*  *Hvedemel er lavet af førhviden*  Kim  *Er rig på B- og E-vitamin*  *samt protein sundfedtstoffer*  *og plantesteroler.*  Aleuronlag  *Har en høj koncentration af*  *mineraler, indeholder essentielle*  *aminosyrer samt B-vitaminer.*  Skal/klid  *Indeholder hovedparten*  *af kornets fibre.* |
| FEJL | **ÅRSAG** | **AFHJÆLPNING AF FEJL** |
| For lille volumen: | For kold dej  For lidt æltning  For fast dej  For lille gærmængde | Varmere dej (26-27°C)  Mere æltning  Blødere dej  Tilsætning af mere gær |
| Brødet bliver fladt i bunden: | For blød dej  Rasket for meget  For høj varme og fugtighed  i raskeskabet  For høj gærmængde | Fastere dej  Mindre raskning  Lavere varme og fugtighed  i raskeskabet  Tilsætning af mindre gær |
| Sej og blød skorpe: | For blød dej  For kold dej  For kort liggetid  For kort bagetid | Fastere dej  Varmere dej  Længere liggetid  Længere bagetid. Evt.  med åbent spjæld |
| Grå skorpe: | For varm dej  For tørt i raskeskabet  For lidt damp i ovnen | Koldere dej  Mere fugt i raskeskabet  Mere damp ved indsætning  i ovnen |
| Blærer på skorpen: | Dejen for kold  For høj indsætningstemperatur  i ovnen  For meget fugt i raskeskabet | Varmere dej (26-27°C)  Lavere indsætningstemperatur  Mindre fugt i raskeskabet |