|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hvad er FULDKORN?Fuldkorn er, når hele kornet er formalet.Dvs. også skaldele og kimen. Det er nemligher, at de fleste fibre, vitaminer og mineralersidder. Fuldkorn kan både være fuldkornsmelog hele eller forarbejdede kerner. | Billedresultat for kornsorter | 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 dejFor lidt æltningFor fast dejFor lille gærmængde | Varmere dej (26-27°C)Mere æltningBlødere dejTilsætning af mere gær |
| Brødet bliver fladt i bunden: | For blød dejRasket for megetFor høj varme og fugtighedi raskeskabetFor høj gærmængde | Fastere dejMindre raskningLavere varme og fugtighedi raskeskabetTilsætning af mindre gær |
| Sej og blød skorpe: | For blød dejFor kold dejFor kort liggetidFor kort bagetid | Fastere dejVarmere dejLængere liggetidLængere bagetid. Evt.med åbent spjæld |
| Grå skorpe: | For varm dejFor tørt i raskeskabetFor lidt damp i ovnen | Koldere dejMere fugt i raskeskabetMere damp ved indsætningi ovnen |
| Blærer på skorpen: | Dejen for koldFor høj indsætningstemperaturi ovnenFor meget fugt i raskeskabet | Varmere dej (26-27°C)Lavere indsætningstemperaturMindre fugt i raskeskabet |