

Fuldkornsbrød

3 stk langtidshævet

900 g fuldkornshvedemel (graham eller spelt)
Sigtes i meget fin sigte, kliddelen i en gryde.
800 g vand tilsættes, det koges op og koger i 3 min.
I et lasagnefad og på køl til det er koldt. 5-10°C.

5 g tørgær
20 g salt
5 g **maltmel mørk**
50 g **Hvedesur**
40 g **Gluten**
25 g **Frost**

Grøden og det sigtet mel tilsættes skålen til røremaskinen



Alle ingredienserne æltes med dejkrog 8 min langsomt og 8 min hurtigt.
Dejtemperatur 25-26 °C.

Efter æltning i en oliesmurt dejkasse, kommes i en pizza og hævepose.
På køl i 4 timer.

Dejen foldes 4 gange, fra nord, syd, øst og vest, over sig selv hver gang.
På køl til dagen efter.

Vendes ud på **bagebordsplade** direkte fra køleskabet og deles i 3 stk med **stor plastskraber**.
Hvert stykke "slåes op" til brød og kommer i en smurt **franskbrødsform**.
Evt. **blå birkes** eller **Majsdrys** på ved at rulle dejen i drysset.
Overdækningsplastik over eller på en plade i **borstik** med **bagetelt** over.
Hæver til dobbelt størrelse, i 2-3 timer.
Snit brødets overflade med en **snittekniv**.

Tænd ovnen mindst 30 minutter inden afbagning med **DAMP** i på 240 °C.
Bages med damp ved indsætning i 30 minutter ved 200 °. med over- og undervarme.
De første 2 minutter med varmluft.
Åben ovnlågen i 5 sec. efter 15, 20 og 25 minutters bagning, så dampen kommer ud, og overfladen kan udtørre og blive sprød.

Tips: Efter dejen er kommet i form, kan de fryses. Optø og hæv så i 8-10 timer inden bagning.

Til fuldkornspizza. En 1/6 dej kan laves rund og gemmes i en dyb tallerken med film over, på køl til 2 timer inden afbagning (normal har en fuldkornspizza svært ved at blive sprød, men denne langtidshævet type bliver fint sprød)