**Fuldkornsbrunsviger**

**Ingredienser – dej**

* Fuldkornshvedemel: 300 g
* Hvedemel: 200 g
* Letmælk: 300 ml
* Gær: 25 g
* Smør: 75 g
* Salt: 1 tsk
* Sukker: 50 g

**Ingredienser – fyld**  
Samme som klassisk

**Fremgangsmåde**

1. Følg almindelig dej-fremgangsmåde.
2. Bag lidt længere grundet det grove mel.

**Bagetid**: 200°C i 25 min.