

Speltbrood

Aantal: 1

Datum: 1 november 2023

Versie: 1

Pagina: 1 van 2

Ingrediënten:		Afvinklijst				
Zout	8 gram					
Handwarm water	270 gram tot 275 gram					
Speltmeel	400 gram					
Spelbloem	100 gram					
Gist	7 gram					
Suiker	15 gram					
Blue band margarine	25 gram					
Decoratie:						
Blaauwmaanzaad of Sesamzaad						

1.0 Voorbereiding:

Plaats een ovenschaal met water in de oven en warm de oven op tot 30 graden Celsius en weeg 25 gram margarine af.

2.0 Deeg kneden:

Meng de ingrediënten uitgezonderd de margarine in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg, voeg na 7 minuten de margarine bij.

3.0 Rijzen:

Bespuit het deeg met water en laat het deeg afgedekt met een dunne theedoek 1 uur in de oven rijzen op 30 graden Celsius.

4.0 Uitrollen:

Klein beetje slaolie in het bakblik en op de aanrecht aanbrengen.

Rol het deeg uit met een deegroller en maak een rol die paar cm breder is dan het bakblik, rol de deegrol door de decoratie en leg de deegrol met de naad naar beneden in het broodbakblik.

5.0 Rijzen:

Bespuit het deeg met water en laat het deeg nog drie kwartier rijzen in de oven op ongeveer 30 graden Celsius.

Plaats de ovenschaal met kokend water in de oven.

6.0 Bakken:

Verwarm de oven zonder ovenschaal 10 minuten voor op 200 graden en bak het brood in 45 minuten gaar.

7:0 Nabewerking:

Minstens een uur laten afkoelen op een broodplank.

Speltbrood

Aantal: 1

Datum: 1 november 2023

Versie: 1

Pagina: 2 van 2

Inspiratie opgedaan bij:

<https://broodsmakelijk.nl/hoe-bak-ik-mijn-eerste-brood>

En de verpakking van Abdijspeltmeel