

Kollenberger spelt Volkoren



Kollenberger
Spelt
Lekker Limburgs

→ Kollenberger spelt Volkoren

Ingrediënten

Recept voor 2 broden van ca 800 gram:

1000 gr. Kollenberger Speltmeel

20 gr. Verse gist of

10 gr. Gedroogde gist

20 gr. Boter

20 gr. Olijfolie

20 gr. Zout

620 gr. water

gr. = gram

Werkwijze:

- Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af.
 - Als u gedroogde gist gebruikt, vermeng deze dan met de bloem.
 - Het is absoluut verboden om gedroogde gist te mengen met water.
 - Hou het gist en het zout gescheiden van elkaar.
 - Doe alle grondstoffen in de machine.
 - Hou wat water achter.
 - Zet de machine rustig aan in de eerste versnelling (ca. 5 minuten). Kijk af en toe of er nog water moet worden toegevoegd. Het moet een soepel deegje worden.
 - Zet de machine na 5 minuten in de tweede versnelling.
 - Laat de machine ca. 5 minuten draaien. Neem een stukje deeg en trek dit zeer rustig uit elkaar. Als er een dun vliesje ontstaat met een egale kleur dan is het deeg goed.
 - Neem het deeg uit de machine en verdeel dit in twee stukken.
 - Bol de stukken op en leg ze onder een theedoek.
 - Laat de deegstukken minimaal 20 minuten rijzen.
 - Druk de deegstukken na het rijzen plat en bol ze opnieuw op.
 - Laat weer minimaal 20 minuten rijzen.
 - Smeer het broodblik of de bakplaat in met vet of olie.
 - Sla de bollen plat en kneed ze in de gewenste vorm.
 - Leg ze op de bakplaat of in het broodblik.
 - Geef ze een narijs van ca. 45 minuten.
 - Even natspuiten voordat het brood in de oven gaat.
 - Zet de deegstukken onder in een voorverwarmde oven van 230° C.
 - Baktijd ca. 35 minuten.
 - Zet na het bakken de oven een stukje open, zodat de waterdamp kan ontsnappen en er een heerlijke korst ontstaat.
- Eet smakelijk!

