

## Spelt Speciaal

**Image**



# Spelt Speciaal

Het lekkerste recept voor Speltbrood... Spelt Speciaal!

27°C

ca. 230°C

30-35 min

36 stuks

## Ingrediënten

### Half wit spelt desembrood met gerst

10.000 gram Bak Speciaal Spelt Speciaal 100%

400 gram Bak Speciaal Bio Desem Cultuur 4%

5.500 gram Water

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Kneed de grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en 5 minuten in de 2e versnelling. De gewenste deegtemperatuur is 27°C.
2. Weeg het deeg af in stukken van 440 gram en geef daarna 60 minuten voorrijs.
3. Bol de deegstukken mooi op. Maak vochtig, decoreer met **Bak Speciaal Honing Spelt** en zet op bakplaten.
4. Voor het bakken in een ruitmodel insnijden. Laat ca.60 minuten narijzen en bak af op 230°C, aflopend met stoom.

## Image



**Image**



**Image**

