## Grain Spelt

## Image

# Grain Spelt

Heerlijk recept voor half wit spelt brood met gerst!

27°C
ca. 250°C
ca. 35 min
36 stuks

## Ingrediënten

### Half wit speltbrood met gerst:

10.000 gram Bak speciaal grain spelt 100%
250 gram Gist 2,5%
6.000 gram Water 60%

## InstructiesAfdrukkenDownload PDF

**Werkwijze:**

**1.** Kneed de grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en 5 minuten in de 2e versnelling. (Let op! Afhankelijk van type kneder.) De gewenste deegtemperatuur is 27°C.

**2.** Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en geef daarna 50 minuten voorrijs.

**3.** Maak de deegstukken op.

**4.** Maak vochtig, decoreer met **Bak Speciaal Grain Spelt** en leg in halve broodblikken.

**5.** Voor het bakken insnijden naar wens. Laat ca.60 minuten narijzen en bak af op 250°C, aflopend naar 235°C met stoom.

# Image

# Image

# Image