

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%

Instructies [Afdrukken](#) [Download 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 voorrijfs.
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

