

Honing Spelt

Image



Honing Spelt

Heerlijk recept voor honing spelt brood!

27°C

ca. 240°C

35-40 min

18 stuks

Ingrediënten

Heel wit spelt desembrood met gerst:

10.000 gram Bak Speciaal Honing Spelt 100%

400 gram Bak Speciaal Bio Desem Cultuur Royal 4%

150 gram Zout 1,5%

5.500 gram Water 55%

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

Werkwijze:

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 880 gram en geef daarna 60 minuten voorrijs.
3. Maak de deegstukken op als vloerbrood.
4. Maak vochtig, decoreer met **Bak Speciaal Honing Spelt** en zet op bakplaten.
5. Voor het bakken 3 x insnijden. Laat ca.60 minuten narijzen en bak af op 240°C, aflopend met stoom.

Image



Image



Image

