

Spelt donker

Image



Spelt donker

Een heerlijk donker spelt brood, afgewerkt met Bak Speciaal Speltvlokken.

27°C

250°C

ca. 45 min

32 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bak Speciaal Spelt Donker 100%
400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%
180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%
ca. 6.000 gram Water 60%

Decoratie:

Bak Speciaal Speltvlokken

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

1. Kneed alle ingrediënten ca. 7 minuten in de 1e versnelling en ca. 4-5 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Weeg het deeg af op 500 gram en geef het deeg een voorrijs van 60 minuten.
3. Hierna opmaken, vochtig maken en decoreren met **Bak Speciaal Speltvlokken** en op geperforeerde bakplaten leggen of op een inschietapparaat zetten.
4. Geef het deeg een narijs van ca. 60 minuten.
5. Bak het brood op 250°C aflopend, licht stomen. Baktijd ca. 45 minuten.

Image

