

## Pan Spelt-Walnotenbol

### Image



## Pan Spelt-Walnotenbol

Een heerlijk brood met walnoten stukjes als vulling!

26°C

ca. 230°C

40 min.

22 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

10.000 gram Bak Speciaal Honing Spelt 100%

150 gram Zout 1.5%

400 gram Bio Desemcultuur Royal 4%

ca. 5.400 gram Water 54%

## Vulling:

4.000 gram Walnoten, stukjes 40%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
2. Draai hier zorgvuldig de vulling doorheen.
3. Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten.
4. Weeg het deeg vervolgens af op 900 gram voor een pan van 26 cm Ø.
5. Bol het deeg mooi glad op en plaats in de pan.
6. Laat de bollen ca. 80 minuten narijzen.
7. Na de narijs bestrooien met speltbloem en een ruitmotief insnijden.
8. Bak de broden gedurende 40 minuten op 230°C met stoom.

## Image



**Image**



