



# Kollenbergerspeltvolkoren

## Werkwijze:

- Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af.
- Als u gedroogde gist gebruikt, vermeng deze dan met de bloem.
- Het is absoluut verboden om gedroogde gist te mengen met water.
- Hou het gist en het zout gescheiden van elkaar.
- Doe alle grondstoffen in de machine.
- Hou wat water achter.
- Zet de machine rustig aan in de eerste versnelling (ca. 5 minuten). Kijk af en toe of er nog water moet worden toegevoegd. Het moet een soepel deegje worden.
- Zet de machine na 5 minuten in de tweede versnelling.
- Laat de machine ca. 5 minuten draaien. Neem een stukje deeg en trek dit zeer rustig uit elkaar. Als er een dun vliesje ontstaat met een egale kleur dan is het deeg goed.
- Neem het deeg uit de machine en verdeel dit in twee stukken.
- Bol de stukken op en leg ze onder een theedoek.
- Laat de deegstukken minimaal 20 minuten rijzen.
- Druk de deegstukken na het rijzen plat en bol ze opnieuw op.
- Laat weer minimaal 20 minuten rijzen.
- Smeer het broodblik of de bakplaat in met vet of olie.
- Sla de bollen plat en kneed ze in de gewenste vorm.
- Leg ze op de bakplaat of in het broodblik.
- Geef ze een narijs van ca. 45 minuten.
- Even natspuiten voordat het brood in de oven gaat.
- Zet de deegstukken onder in een voorverwarme oven van 230° C.
- Baktijd ca. 35 minuten.
- Zet na het bakken de oven een stukje open, zodat de waterdamp kan ontsnappen en er een heerlijk korst ontstaat.
- Eet smakelijk!

Voor meer recepten: [www.bisschopsmolen.nl](http://www.bisschopsmolen.nl)

## Ingrediënten

### Recept voor 2 broden van ca 800 gram:

1000 gr.	Kollenberger Speltmeel
20 gr.	Verse gist of
10 gr.	Gedroogde gist
20 gr.	Boter
20 gr.	Olijfolie
20 gr.	Zout
620 gr.	Water

*gr. = gram*