



Kollenbergerspeltwitbrood

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 voorverwarmde oven van 230° C.
- Baktijd ca. 25 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

Ingrediënten

Recept voor 2 broden
van ca 800 gram:

1000 gr.	Kollenberger Spelt Witbroodmix
1000 gr.	Kollenberger Speltbloem
20 gr.	Verse gist of
10 gr.	Gedroogde gist
20 gr.	Boter
20 gr.	Olijfolie
20 gr.	Zout
550 gr.	Water

gr. = gram