FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Speltbrood

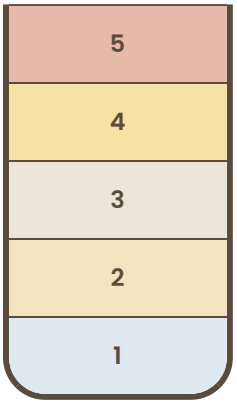
Nootachtig en gezond. Gemengd met tarwebloem voor de beste structuur.

Programma 5 · Bruining Medium · 750 g · 3u15

DIT HEB JE NODIG

Water (kamertemperatuur)	**230 ml**
Boter	**21 g**
Zout	**6 g**
Suiker	**15 g**
Speltmeel	**225 g**
Tarwebloem	**150 g**
Droge gist	**4,5 g**

VOLGORDE IN DE PAN · VAN ONDER NAAR BOVEN



5. **Gist** als laatste in een klein kuiltje
4. **Boter** in kleine stukjes bovenop
3. **Zout en suiker** aan weerszijden, apart van elkaar
2. **Speltmeel en tarwebloem** gelijkmatig over het water
1. **Water** onderin de pan

LET OP

- ! Spelt heeft minder water nodig dan volkorenmeel.
- ! Houd minstens 150 g tarwebloem in de pan.