



Speltbrood (hand)

Ingrediënten:

300 Gr. Speltmeel.
200 Gr. Speltbloem.
280-320 ml water.
15 gr. Honing of suiker.
15 gr. Boter.
10 gr. Gist.
10 gr. Zout.

Of,

500 gram speltbroodmix.
280-320 ml water.
15 gr. Boter.
15 gr. Honing.
Bijgesloten zakje gist.
(dan hoef je geen zout en honing meer toe te voegen)

Bereidingswijze:

De bloem in een grote kom doen en zout toevoegen en goed mengen. De gist, de boter, het water en de honing aan het meel toevoegen alles goed mengen en kneden. Een bal vormen en deze met bloem bestuiven en met een doek bedekt op een niet te warme plaats 45 minuten laten rijzen. Nogmaals kneden en in het blik doen(of een bol maken op bakplaat) en weer 60 minuten laten rijzen. Met koud water besproeien (geeft glans) en in de op 250 graden voorverwarmde oven schuiven (enigszins dieper dan het midden)Na 10 minuten tot 200 graden reduceren.

Baktijd in totaal ca. 40 - 50 minuten

Na de baktijd het brood onmiddellijk met koud water besprenkelen, uit de vorm nemen en voor het afkoelen op een rooster leggen.

Let op !

Speltbrood is geen tarwe, en vereist een andere bereidingsmethode. Om de tarwegluten te activeren in tarwedeeg wordt het langdurig gekneed. Als men echter spelt te lang doorkneet, breken de glutenverbindingen weer af, en zakt het brood in. Speltgluten verbindingen zijn veel korter, en breken na +-5 minuten kneden al weer af. Hier gaat het mis in de broodbakmachine. Deze is geprogrammeerd om tarwedeeg te kneden, en kneden dan ook langer dan 20 minuten.

Sommige machines hebben een kort kneedprogramma of een speltbroodprogramma, dan kan het wel in de broodbakmachine.