



Thermomix Speltbrood

Ingrediënten

- 500gr (+ beetje voor aanrecht en op het brood) volkoren speltbloem
- 10 gr droge gist of 20 gr verse gist
- 20 gr zout
- 1 ei
- 100gr boter



Instructies

- Voeg 275 gr lauw water + 10 gr droge gist of 20 gr verse gist toe aan de mengbeker 5 sec / snelheid 5
- Voeg 500 gr volkoren speltbloem toe + 20 gr zout, 1 ei + 100gr boter in blokjes 5 sec / snelheid 5
- 2 min/deegfunctie
- Bestrooi een beetje bloem op aanrecht en leg de deeg op het aanrecht met een handdoek erop
- Laat gedurende 30 in rijzen
- Klop met een vuist in de gerezen deeg, voeg de deeg in een broodvorm (ingevet)
- Laat opnieuw 30 min rijzen
- Verwarm de oven voor op 220gr
- Bestrooi nog een beetje bloem op het brood en bak het brood gedurende 30 min
- Laat afkoelen op een rooster