

Dinkel Volkoren



Beschrijving:

is een 100% volkoren spelt brood met karakter

Werkwijze: gewoon brood

1kg dinkel volkoren
30g verse gist
700g water 30°C

Meng de ingrediënten tot een homogeen deeg.

Laat 30min rijzen in de mengkom. Met vochtige handen het deeg aandrukken in de vorm en met vochtige deegkrabber gladstrijken.

Het deeg bestrooien met spelt of roggebloem. Laat 70min rijzen tot er scheurtjes ontstaan.

Afbakken op 220°C gedurende ongeveer 50min.

Ingrediënten:

Gebroken volkoren spelt, speltvlokken, volkoren speltmeel, zonnebloempitten, gedroogde volkoren speltdezem (volkoren speltmeel, startercultuur), aardappelpureevlokken, gebroken gerstemout, suiker, dextrose, zout, verdikkingsmiddel E412, druivenconcentraat, moutextract (gerstmout, water), zuurteregelaar E262

Allergenen:

Spelt, gerst.