Rogge- Speltbrood

- 100 g speltmeel
- 100 g roggemeel
- 100 g tarwebloem
- 165 ml water(lauw)
- 8 g gist
- 8 g boter
- 10 g zout

Bereiding

- Speltmeel, roggemeel, bloem, water, boter, gist en verbeteraar samenvoegen en kneden
- Zout bijvoegen als je de deeg even gekneed hebt
- Alles met het machine een 10 min kneden, met de hand een 20 min
- De deeg opbollen en 10 min laten rusten onder plastic
- Na 10 min de deegbol goed plat drukken
- Terug opbollen en 60 min laten rijzen
- De oven verwarmen tot 230°
- Deeg in de oven plaatsen en de temperatuur terug zetten op 210°
- Een 40 min afbakken, kommetje met water in de oven bijplaatsen
- Brood uit de oven halen en met een borsteltje met water instrijken
- Bewaren in een plastieken zak