

100 % Speltbrood

Recept van onze molenaar van de Hackfortsche Windmolen.

Lichtbruin brood van speltbloem en speltmeel. Als vocht is karnemelk gebruikt en als extra smaakmaker wat honing.



- 350 gram speltmeel
- 500 gram speltbloem
- 365 gram karnemelk, lauwwarm
- 180 gram water, lauwwarm
- 7 gram droge gist
- 5 gram suiker
- 25 gram boter
- 30 ml/2 eetlepels honing
- 16 gram zout
- 2 broodbakblikken van ± 21 cm, ingevet
- zachte of gesmolten roomboter om te bestrijken

Los de gist en de suiker op in het water, laat 10 minuten staan.

Werkwijze: meng de karnemelk, boter, honing en het gistmengsel in de kom en roer goed door elkaar. Voeg de speltbloem en het zout toe en dan het meel in gedeelten toe. Kneed met de hand in 15 – 20 minuten tot een soepel deeg. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe of als het te droog is wat water.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af. Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, ± 1 uur.

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek en verdeel in twee gelijke stukken. Druk de lucht eruit (doorslaan) en bol beide stukken deeg licht op. Laat het deeg ± 15 minuten afgedekt rusten (het is daarna makkelijker te vormen). Druk beide stukken deeg uit tot een rechthoek, even breed als het broodbakblik. Rol vanaf een lange kant stevig op en druk de naad dicht. Leg het deeg met de naad naar beneden in de bakblikken.

Dek af met ingevet folie en laat op kamertemperatuur in ± 1 uur rijzen tot bijna dubbel volume. Verwarm intussen de oven voor op 200 °C.

Bak de broden in ± 35 minuten gaar en bruin. Ze zijn gaar als de interne temperatuur van het brood ± 95 °C is en het hol klinkt als je op de bodem klopt. Stort ze op een rooster, bestrijk ze direct met zachte/gesmolten roomboter en laat volledig afkoelen voordat je ze gaat snijden.