



Krijger Molenaars

Speltbrood wit (met Speltbloem)

Recept:

100	%	Speltbloem
3	%	gist
1.5	%	zout
1-2	%	krokantpoeder (eventueel)
54	%	water

Werkwijze:

Kneden	Langer mengen en korter kneden gluten kneed je snel kapot.
Draattijd	5 minuten Mengen 3 minuten. Kneden
Deegtemp	26.5 °C
Bulkrijs	15 minuten.
Afwegen	Afhankelijk van soort brood. Halfjes 465 gram Busbrood ca 940 gram.
Bol/Puntrijs	15 - 20 minuten.
Opmaken	Als bus,- vloerbrood.
Narijs	70 - 90 minuten.
Baktijd	35 - 40 minuten.
Baktemp.	260 °C
Decoratie	Eventueel door Speltvolkoren rollen.



Krijger Molenaars

Speltbrood tarwe (met Speltvolkoren en -bloem)

Recept:

50	%	Speltbloem
50	%	Speltvolkoren
3	%	gist
1.5	%	zout
1-2	%	krokantpoeder (eventueel)
54	%	water

Werkwijze:

Kneden	Langer mengen en korter kneden gluten kneed je snel kapot.
Draattijd	8 minuten Mengen 3 minuten. Kneden
Deegtemp	26.5 °C
Bulkrijs	15 minuten.
Afwegen	Afhankelijk van soort brood. Halfjes 465 gram Busbrood ca 940 gram.
Bol/Puntrijs	15 - 20 minuten.
Opmaken	Als bus,- vloerbrood.
Narijs	70 - 90 minuten.
Baktijd	35 - 40 minuten.
Baktemp.	260 °C
Decoratie	Eventueel door Speltvolkoren rollen.



Krijger Molenaars

Spelt eierkoek



Eieren	200	gram
Bastersuiker (bruine)	350	gram
Speltbloem	500	gram
Ammonium	15	gram
Water	140	gram
Melkpoeder	20	gram

Werkwijze:

Ammonium in water oplossen, daarna eieren en suiker doorheen mengen.

Speltbloem en melkpoeder doorheen mengen en dit geheel laten draaien tot een gladde massa.

Beslag minimaal 1 uur laten staan.

Met ijslepel scheppen of spuiten met spuitzak op licht gesmeerde platen licht met speltbloem bestoven.

Eventueel speltvlokken erover strooien.

Uitkomst ca 20 eierkoeken.

Oventemp 250.0 C

Baktijd 8-9 minuten.



Krijger Molenaars

Spelt Bolus

Recept:

100	%	Speltbloem
10	%	Kleinbroodpoeder
5	%	Boter
5	%	gist
1,5	%	zout
55	%	water

Bruine Basterd suiker , kaneel.

Werkwijze:

Kneden Droog soepel afgekneed deeg.

Draaitijden 3 min in de 1^e
7 min in de 2^e.

Deegtemp 26.5 °C

Afwegen direct afwegen ca 1600 gram, en verdelen niet opbollen.

Bolrijs deegstukjes door de suiker rollen zie onder
Bruine basterd met beetje kaneel erdoorheen mengen.
Nu deegstukjes rollen door de suiker tot ca 10 cm lang.
Deze deegstukjes in de suiker laten liggen ca 30 minuten.
Nu deegstuk lang rollen door het suikermengsel ca 30 cm.
Deze sliert losjes in een spiraal draaien (eerst 1 uiteinde op
de tafel vastdrukken), het uiteinde in de onderkant van de
bolus vastdrukken. Bolus opnieuw door de suikermengsel en op
een bakplaat met papier leggen.

Narijs ca 40 - 60 minuten

Baktijd 8 - 10 minuten. Na het bakken bolussen plaat op siliconen
papier omdraaien en laten afkoelen.

Baktemp. 250 °C.