

Speltvolkoren Brood

Een rustiek en aromatisch 100% volkoren speltbrood.

VolkorenSpelt

Ingrediënten

- 1000 g Speltvolkorenmeel
- 630 g water
- 25-30 g gist
- 20-30 g Forti Actief wit
- 20-30 g Forti Fresca wit
 - Zout: volgens wettelijke voorschriften.
 - Voeg eventueel 20% speltdesem toe voor nog meer aroma- en volume in uw brood

Kneden

- Type spiraal: 5 min traag, 5 min snel
- Type armkneder: 5 min traag, 15-20 min snel

Deegtemperatuur

- 26°C-27 °C

Voorrijs

- 20 min

Volrijs

- 20 min

Narijs

- 60 min

Bakken

- 40-50 min / 225 °C