

DINKELBERGER VOLKOREN SPELT

variaties



DINKELBERGER VOLKOREN SPELT	10.000 g
Gist	180 g
Water ($\pm 30^{\circ}\text{C}.$)	± 7.000 g

Kneedtijd: 15 min. langzaam.

Kuipkrijts: 30 min.

Deegtemperatuur: $29^{\circ}\text{C}.$

Variaties: door aan het deeg één van volgende vullingen toe te voegen, heeft u op een gemakkelijke wijze een leuke variant.

Abrikozen / pompoen:

Hoeveelheid deeg	5.000 g
Abrikozen stukjes, afgespoeld	750 g
Pompoenpitten	250 g
Decoreren met pompoenpitten.	

Rozijn-hazelnoot:

Hoeveelheid deeg	4.900 g
Rozijnen, geweld	900 g
Hazelnoten, gebroken	200 g
Decoreren met gebroken hazelnoten.	

Amarena kersen:

Hoeveelheid deeg	5.400 g
Amarena kersen, afgespoeld	600 g
Decoreren met amandelstiften.	

Kneedtijd:	vulling doormengen.
Afwegen:	600 g voor een conservenblikvorm (Ø 10 cm. hoogte 12 cm.).
Verwerking:	met natte handen tot een bol vormen, decoreren en in de bakvormen leggen en goed aandrukken.
Narijs:	± 50 min.
Werkwijze:	bakken met een bakplaat als deksel.
Bakken:	240°C. met een bakplaat als deksel, aflopend met een beetje stoom.
Baktijd:	± 60 min. kerntemperatuur 98°C.

Gereserveerde aanduiding:	volkoren speltbrood met abrikozen en pompoenpitten volkoren speltbrood met rozijnen en hazelnoten volkoren speltbrood met amarena kersen
---------------------------	--