

Spelt speculaas staven met GOLDEN SPELT FANTASIE



GOLDEN SPELT FANTASIE	10.000 g
Roomboter / margarine	3.150 g
Water (lauw)	750 g
Speculaaskruiden	500 g
<hr/>	
Totaalgewicht	14.400 g

Spijsspillen: 20 cm. 120 g p/st.

Draaitijd: kort mengen.

Werkwijze: roomboter / margarine met de melissuiker soepel draaien. De rest van de ingrediënten toevoegen en alles met een vlinder kort mengen tot een deeg (niet langer dan noodzakelijk) en in de koeling plaatsen.

Koelen: één nacht.

Verwerking: deeg kort doordraaien, 2,5 mm. dik uitrollen en banen snijden van 22 cm. x 10,5 cm. Licht strijken met water en de spijsspillen inrollen. Met de sluiting naar beneden op bakplaten leggen. Strijken met heel ei, decoreren en nogmaals strijken met heel ei.

Decoratie: halve amandelen.

Baktemperatuur: 155°C.

Baktijd: ± 30 min.