

Van de molenaars van Molen de Weert

Speltbrood

(in de broodbakmachine)



Molen de Weert
Meppel

Benodigheden:

- 500 gram Spelt van Molen de Weert Meppel
- 9 gram gist
- 9 gram zout
- 9 gram suiker
- 9 gram olijfolie of 9 gram boter
- ± 290 ml water

Algemeen:

Mengkom, vormpjes, oven en Aluminiumfolie.

Het basisrecept voor het maken van speltkoekjes is heel eenvoudig. Je neemt een bakplaat, mengkom, spelt, boter en suiker. Daarna kun je gelijk beginnen met het maken van het deeg.

Werkwijze broodbakmachine:

- Weeg alles nauwkeurig af.
- Hou gist en zout gescheiden.
- Zet de machine aan op de juiste stand (volgens beschrijving broodbakmachine).
- Wacht totdat alles klaar is.

Eetsmakelijk