



# Rustiek speltbroodje



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram speltbloem (volkoren + extra)

3 1/2 deciliter water (lauw)

14 gram gedroogde gist

2 theelepels zout

2 theelepels suiker

## Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten in een mengkom. Leg het deeg op een bebloemd werkvlak en kneed met je handen minstens 20 minuten.
- 2.** Leg de bol deeg in de bebloemde mengkom en dek af met plasticfolie en een schone theedoek. Laat minstens een uur rijzen op een warme plek.
- 3.** Druk het deeg plat en rol het vervolgens op. Leg het zo in een beboterde bakvorm. Laat het deeg opnieuw een uur (afgedekt met een natte theedoek) rijzen op een warme plek.
- 4.** Zet 50 minuten in een op 225 °C voorverwarmde oven (200°C voor een heteluchtoven).
- 5.** Haal uit de vorm en laat uitdampen en afkoelen op een rooster.