

## Recept voor zuurdesem speltbrood in de broodbakmachine

Geschreven door Administrator  
maandag, 30 april 2012 13:17 -

---

Recept voor zuurdesem speltbrood in de broodbakmachine

Van Sylvia Weimer

Benodigdheden voor 1 (middelgroot) brood:

350g speltmeel

200g zuurdesem

± 250 ml water

2 theelepels zeezout

ruim 1 dessertlepel olijfolie

1 eierlepel dadelstroop

Op deze manier krijg je een gewoon bruinbrood. Als je een lichter brood wil kun je een deel speltbloem en een deel speltmeel nemen. Hoe meer bloem je gebruikt hoe lichter het brood wordt. De hoeveelheid water hangt erg af van hoe vochtig je zuurdesem is en kan per keer wat wisselen. Controleer daarom tijdens het kneden je deeg.

## Recept voor zuurdesem speltbrood in de broodbakmachine

Geschreven door Administrator  
maandag, 30 april 2012 13:17 -

---

### Werkwijze:

1) Weeg het meel af en neem de helft hiervan. Daar voeg je de zuurdesem en het water aan toe. (Als je deel meel en deel bloem neemt dan weeg je beide af en mengt dit goed met een vork en dan neem je de helft van het meelmengsel). Roer dit tot een papje en laat dit een klein uur afgedekt op een warme plaats staan.

2) Doe het mengsel met de zuurdesem in de broodvorm (vorm eerst uit de machine halen en het kneedblad erin doen). Indien nodig nog wat water toevoegen. Voeg de olijfolie en de dadelstroop toe. Daarover verdeel je de rest van het meel. Zorg dat het meel het water volledig bedekt (tenminste als de vochtige ingrediënten in jouw machine er als eerste in moeten, anders volgorde omdraaien). Als laatste voeg je het zout toe.

3) Plaats de broodvorm in de machine en zet hem op het programma French. Bij mij is gebleken dat dit programma het deeg genoeg tijd geeft om te rijzen. Wellicht gebeurt dit in een ander programma ook maar dat heb ik niet uitgeprobeerd.

5) Controleer aan het eind van het programma of het brood goed gaar is. Dit is het geval als het brood goed hol klinkt als je erop klopt. Als het brood nog niet gaar is kun je met het programma Bake het brood verder afbakken.

6) Als het brood klaar is keer dan de vorm met ovenwanten aan en schud enkele malen om het brood los te maken. Verwijder het kneedblad met een houten spatel uit het brood. Laat het brood op een rooster afkoelen.

NB: Voor het maken van zuurdesem kun je stap 1 en 2 volgen van de vorige pagina zuurdesembrood, stap 3 is voor dit recept niet nodig. Als je zuurdesem klaar is kun je direct aan de slag zoals hierboven is beschreven.

SUCCES!!!

## Recept voor zuurdesem speltbrood in de broodbakmachine

Geschreven door Administrator  
maandag, 30 april 2012 13:17 -

---