Gember noten speltbrood



Ingrediënten

2 broden

- 310 ml lauwwarm water
- 600 speltbroodmix
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 20 g Bresc WOKgember
- 30 g noten (walnoten, hazelnoten)

Bereidingswijze

Doe het water en de broodmix in een mengkom en kneed het 10 minuten tot een stevig deeg. Voeg de gember en de noten toe. Kneed nog tien minuten. Als het deeg te plakkerig is voeg dan nog wat bloem toe. Leg het deeg in een kom, dek die af en laat het op kamertemperatuur een uur rijzen. Druk na een uur het deeg in elkaar en maak bollen. Dek het af en laat het nog een klein uur rijzen. Bak ze af op 190 graden met stoom in ongeveer 40 minuten.

Gebruikte bresc producten



Gember & limoen WOK 450g



Gemberpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000