



Kastanje-speltbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 50 Mins
Stuks	2
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Kastanje-speltbrood – aromatisch en noterig, met kastanje-puree en volkoren speltmeel, in twee praktische broden. Het ene om direct van te genieten, het andere om cadeau te doen of in te vriezen.

Kastanjes

200 g Gepelde, diepgevroren kastanjes, ontdooid

Deeg

300 g bruine tarwebloem

200 g volkoren speltbloem

7 g droge gist

350 ml Water

2 TL zout

100 g diepgevroren kastanjepuree, ontdooid

Kastanjes

De oven met hete lucht voorverwarmen op 230 °C. De kastanjes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen, deze in de voorverwarmde oven schuiven en ca. 20 minuten roosteren. Uit de oven halen, laten afkoelen en grof hakken. Het toestel uitschakelen.

Ovenruimte tot 230 °C op Hot air (voor)verwarmen

Put the tray in

Hot air 230 °C gedurende 20 Mins





Deeg

Rookmeel, volkoren speltmeel en gist in de kom van de keukenrobot mengen. Water toevoegen, met de kneedhaak van de keukenrobot ca. 5 minuten tot een deeg kneden. Zout toevoegen, ca. 10 minuten tot een zacht, glad deeg kneden. De kastanjepuree en de gehakte kastanjes toevoegen en erin kneden. Het deeg laten rijzen op 32 °C en ca. 1 uur laten rusten.

(no pause)

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Vormen

Het deeg halveren (ca. 450 g per portie), elk deel tot een rond brood vormen, met de "mooie"-gladde kant naar beneden op een goed ingebloemde roestvrijstalen plaat leggen, afgedekt nog ca. 30 minuten laten rusten. Een bakplaat in de koude oven schuiven en met 'profi-bakken bebloemd' op 230 °C voorverwarmen.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 230 °C op Profi-bakken rustiek (voor)verwarmen

Bakken

De broden zorgvuldig omdraaien, met de bloemige kant naar boven op de voorverwarmde bakplaat leggen, in de voorverwarmde oven schuiven en ca. 15 minuten bakken. De temperatuur van de oven verlagen tot 205 °C en ca. 15 minuten bakken.

Put the pastry in

Profi-bakken rustiek 230 °C gedurende 15 Mins

Profi-bakken rustiek 205 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Bakplaat

roestvrijstalen plaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

04.08.2025

