

## **DINKEL-CHOCOLADEBROODJE**

speltbloem type 405 speltwinkeltje	46,00
rietsuiker bio	4,40
zeezout graanhalm	1,00
gist droog	1,20
boter bio	1,70
water	26,50
chocoladecalets Callebaut puur	23,80

Na 10 minuten kneden worden de chocoladecalets met de hand onder het deeg gemengd.

Bulkrijs (voorrijs) 45 minuten

Verdelen, afwegen, opbollen.

Narijs in rijskast tot het deeg verdubbeld is in omvang

Bakken 220° gedurende 9 à 10 minuten.