

DINKELPISTOLETS BRUIN	1
DINKEL-SPELTSCHROOT	10,00 g
DINKEL-SPELTBLOEM 405	27,00 g
DINKEL-SPELTMOUT	1,25 g
ZEEZOUT	0,75 g
RIETSUIKER BIO	0,50 g
ROGGEDESEM GEDROOGD	1,00 g
GIST DROOG (vers = 2 g)	1,00 g
BOTER BIO	1,00 g
WATER	25,00 cl

De speltpistolets wegen na het bakken 50 g.

DINKEL is de Duitse naam voor spelt.

Ik gebruik de naam Dinkel omdat ik het speltmeel aanschaf in [Het Speltwinkeltje](#), dat spelt invoert uit Zuid-Duitsland. Het Duitse speltmeel heeft geen biogarantie, maar blijkt wel biologisch geteeld te zijn.

ROGGEDESEM

Sinds 2007 onderhoud ik dagelijks roggedesem. De desem krijgt elke dag 100 g vers roggemeel en 175 cl water. De desem die ik bij het bakken van desembroden niet nodig heb, droog ik, maal ik en gebruik ik als meelverbeteraar. Deze gedroogde roggedesem zorgt ervoor dat het deeg beter rijst.

In de plaats van roggedesem kun je ook speltdesem gebruiken, maar die is minder krachtig.

SPELTMOUT

Speltemout maak ik van speltkorrels die ik laat kiemen. Zodra de kiem een lengte heeft van \pm de lengte van de korrel en nog niet groen kleurt, droog ik de gekiemde korrels en maal ze. Speltemout bevat enzymen die het gistingsproces in het deeg bevorderen.

Lichte speltemout: deze mout is gedroogd op kamertemperatuur en wordt niet geroosterd.

Donkere speltemout: deze mout is na het drogen geroosterd op 150° à 200°. Hoe langer het roosteren duurt, hoe donkerder de mout wordt.

RIETSUIKER BIO

De rietsuiker dient om het gistproces in gang te zetten. Omdat ik de suiker graag wil weglaten experimenteer ik nog met andere recepten, maar tot nu toe waren die niet echt bevredigend.

BEREIDING

1. Alle ingrediënten gedurende 10 minuten kneden in een keukenrobot of kneedmachine (met de hand = 15 minuten).
2. Bulkrijst van 45 minuten op kamertemperatuur.
3. Verdelen in deegstukken van \pm 57 g.
4. Deegstukken laten rusten onder doek gedurende 10 minuten.
5. De deegstukken opbollen en op de bakplaat schikken.
6. Narijs van +/- 1 uur in rijstkast (kast met op de bodem pot met kokend water).
7. In oven van 220° bakken gedurende 16 minuten.
 - Bij het inoven goed stomen.
 - Stoom laten ontsnappen na ongeveer 10 minuten baktijd.
 - In de plaats van stomen is een pot met water in de oven ook geschikt.
8. Onmiddellijk na het bakken van de bakplaat nemen en laten afkoelen op een rooster.

Vers zijn de pistolets het lekkerst, maar invriezen kan ook.

1. Langzaam laten ontdooien.
2. Gedurende 3 à 4 minuten in oven van \pm 200° bakken.

Het is niet nodig om de pistolets met water te bestrijken. Dit doe je alleen als de pistolets te droog geworden zijn.