

DINKELSANDWICHES (SPELTSANDWICHES)		1
DINKEL-SPELTBLOEM TYPE 405		37,00
DINKELMOUT LICHT (LICHTE SPELTMOUT)		1,00
RIETSUIKER BIO		3,60
ZEEZOUT		0,50
GIST DROOG (verse gist = 1 g)		0,50
BOTER BIO		1,00
WATER		21,00

De sandwiches 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.

BEREIDING

1. Alle ingrediënten gedurende 10 minuten kneden in een keukenrobot of kneedmachine (met de hand = 15 minuten).
2. Bulkrijst van 35 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 weer laten rusten onder een doek gedurende 15 à 20 minuten.
6. Langsteken en op de bakplaat schikken.
7. Narijs van +/- 1 uur in rijskast (kast met op de bodem pot met kokend water).
8. De bovenkant instrijken met losgeklopt eigeel met wat water gemengd.
9. In oven van 220° bakken gedurende 9 minuten.

Bij het inoven goed stomen.

In de plaats van stomen is een pot met water in de oven ook geschikt.

10. Onmiddellijk na het bakken van de bakplaat nemen en laten afkoelen op een rooster.

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

1. Langzaam laten ontdooien.
2. Gedurende 2 à 3 minuten in oven van \pm 180° bakken.

Het is niet nodig om de sandwiches met water te bestrijken.