

WEENSE DINKELPISTOLETS (SPELTIGERS)		1
DINKEL-SPELTBLOEM 405		37,00 g
ZEEZOUT		0,50 g
DINKEL - SPELTMOUT		0,50 g
ROGGEDESEM GEDROOGD		1,00 g
RIETSUIKER BIO		0,50 g
GIST (DROOG) (vers = 2 g)		1,00 g
BOTER BIO		1,50 g
WATER		23,00 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. Bulkrijs 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 rijskast (kast met op de bodem pot met kokend water).

Halverwege de rijstijd de broodjes insmeren met het Weens papje (zie recept op de volgende pagina)

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.

WEENS PAPJE (03-10-2015)	10
RIJST BASMATI	23,00
RIETSUIKER BIO	5,00
ZEEZOUT	0,50
GIST DROOG	2,50
WATER	21,00
OLIE	5,00

BEREIDING EN GEBRUIK VAN HET WEENS PAPJE

Rijstmeel maak je zelf door witte of volle rijst in de blender (of een ander toestel) fijn te malen

Meng alle ingrediënten en mix een kleine minuut met de staafmixer.

Zet de pot met het papje in de koelkast en laat het mengsel rustig rijzen.

Op het moment dat je het papje nodig hebt, haal je het uit de koelkast en meng je het nog even goed door.

Leg op elk broodje met behulp van een theelepel een dikke druppel van het papje en strijk uit.

Druk bij het uitstrijken niet te hard op het lepeltje.

Laat de broodjes daarna verder rijzen tot ze in omvang verdubbeld zijn.