

■ PRODUKTARK

ØKOLOGISK SPELTMEL FRA BORNHOLMS VALSEMØLLE

**PRODUKTERNE:**

Sortimentet af det gode mel fra Bornholms Valsemølle bliver udvidet med speltmel. Melet er som altid formalet og pakket på Bornholm.

Spelt er en af de mest udbredte gamle kornsorter i Danmark. Nogen mener, at den er lettere at fordøje og man bliver mindre oppustet end ved klassisk hvedemel - men en ting er sikkert, den har masser af smag.

Den fås nu i både en fintsigtet og en fuldkorns variant.

Bornholms Valsemølle har produceret kvalitetsmel til bagere gennem flere generationer. De spændende meltyper er med til at give mere smag og karakter til dit brød. Husk at fortælle, at du bager med mel fra Bornholms Valsemølle.

HOLDBARHED:

9 mdr. fra produktion

VARESTAMDATA:

Varenavn: **Øko speltmel fin**
Varenr.: 26323
Pakning: Sæk á 12,5 kg

Varenavn: **Øko fuldkornsspelt**
Varenr.: 26307
Pakning: Sæk á 12,5 kg

Udskriftsdato: 22.04.2024



■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

SPELTBRØD OG STYKKER

Spændende brød og stykker lavet på 100% speltmel og speltsur

15 brød à 650 g

Beregn din avance i Premium Pro

Ingredienser

4.000 g Øko speltmel fin (26323)

1.000 g Øko fuldkornsspelt (26307)

500 g Flydende Surdej Spelt (802046)

125 g Salt m/jod (34799)

35 g Kronjäst orig. gær (36018)

3.000 g Vand 1

950 g Vand 2

Topping

200 g Speltflager (5063)

Ingredienserne (-salt og vand 2) æltes langsomt i 10 min. Salt og vand 2 tilsættes, og dejen æltes skær. Lad dejen hvile 60 min. i dejkasse, hvorefter den foldes sammen (stødes) og stilles på køl til næste dag.

Næste dag tages dejen ud fra køl og tempererer 120 min. inden videre forarbejdning.

Speltbrød hakkes af på 650 g og vendes i speltflager. Tørraskes 30-60 min. inden afbagning.

Speltbrød bages ved 240°C i ca. 35-40 min.

Speltstykker bages ved 240°C i ca. 18-20 min.