

HERFSTBROOD

Peren-hazelnootbrood

VOOR ÉÉN BROOD

400 g	speltkorrels, vers gemalen
100 g	boekweit, vers gemalen
320 ml	lauw water
1 el	appelstroop
7 g	gedroogde gist
10 g	zout
2	stevige handperen, in blokjes
75 g	hazelnoten, geroosterd

1 Malen
Spelt middelfijn, boekweit fijn

2 Kneden en rijzen
Een uur rijzen, dan peer en hazelnoot erdoor

3 Bakken
In een cakevorm, 40 à 45 minuten op 200 °C