



AMANDEL BAGUETTE



VOORBEREIDING
15 min.



BEREIDING
25 min.



MOEILIKHEID
gemiddeld



PORTIES
14 sneetjes



BUDGET
gemiddeld

INGREDIËNTEN

- 100 g speltgraan
- 500 g bloem Type T65 (+ iets meer om uit te rollen)
- 1 blokje gist (40 g)
- 350 g water (+ iets meer om te bestrijken)
- 2 tl zout
- 1 el marjolein
- 100 g amandelen, geheel

BEREIDING

- 1 Plaats de speltgraan in de beker : **1 min. / snelheid 10.**
- 2 Voeg de bloem, gist, water, zout, marjolein en amandelen toe : **2 min. 30 sec. / 1/2**. Deeg in een kom doen en afdekken, 45 minuten op een warme plaats laten rusten. In tussentijd een bakplaat met bakpapier voorzien.
- 3 Het deeg op een bebloemde werkplaats uitrollen en tot een rechthoek (27x36 cm) kneden. Aan de lange kant het deeg beginnen oprollen. De twee uiteinden van het deeg tot een spiraal draaien tot deze scheurt.
- 4 Plaats deze op uw voorbereide bakplaat, bestrijk met water en laat nog 1 uur rusten op een warme plaats.
- 5 Verwarm de oven à 220°C.
- 6 Brood 25 min. à 220°C afbakken.
- 7 Tijdens het bakken, voorzichtig 2 maal met water bestrijken.
- 8 Uit de oven halen, op rooster leggen, laten afkoelen en in sneetjes snijden voor te serveren.

NUTRITIONELE WAARDEN PER 1 SNEEDE



Energiewaarde	804 kj / 192 kcal
Eiwit	7 g
Koolhydraten	31 g
Vetgehalte	4 g