

Spelt-paasbroodjes met mueslimix en amandelspijs recept

 ± 0.5 uur

 ± 2 uur

 12 personen



Speciaal voor Pasen heb ik deze Spelt-paasbroodjes met mueslimix en amandelspijs bedacht. De broodjes zijn heerlijk als ontbijt of voor bij de paasbrunch, maar je kan ze ook heel goed meenemen bij een (voorjaar-)picknick!

Voor de broodjes heb ik gebruik gemaakt van ingrediënten van Molen de Hoop uit Oud-Zevenaar. Deze zijn sinds vorig jaar bij Baktotaal verkrijgbaar. Kwaliteit is voor Molen de Hoop hét sleutelwoord. Ze maken gebruik van goede grondstoffen en dat proef je terug in je baksels! Voor deze broodjes heb ik onder andere de muesli-mix gebruikt. Dat is een mengsel van abrikoos, dadel, papaya, ananas, appel, cashewnoten, hazelnootstukjes, walnotenstukjes en amandelstukjes. Een super lekkere mix! De grein-suiker op de broodjes maakt ze helemaal af en zorgt voor een mooi contrast.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram speltbloem;
- 200 gram speltmeel;
- 10 gram zout;
- 10 gram instant gist;
- 30 gram witte basterdsuiker;
- 300 gram amandelspijs;
- 250 gram mueslimix;
- 50 gram greinsuiker.

Overige benodigdheden:

- 50 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.
- 1 ei, op kamertemperatuur;
- 1 losgeklopt ei, op kamertemperatuur;
- Rasp van een halve citroen;
- 250 milliliter lauwwarme melk;





Recept

1. Meng de speltbloem, speltmeel, zout, gedroogde gist, basterdsuiker, boter, ei, citroenrasp en melk door elkaar heen.
2. Kneed het deeg minimaal 10 minuten goed door.
3. Voeg aan het einde van de kneedtijd de muesli-mix toe.
4. Doe het deeg in een kom en dek 'm af met plasticfolie.
5. Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek.
6. Meng de amandelspijs met 1 a 2 eetlepels water om het iets zachter te maken.
7. Verdeel de amandelspijs in 12 gelijke bolletjes.
8. Druk de amandel-bolletjes iets plat.
9. Kneed het gerezen brooddeeg nog even kort door en verdeel het vervolgens ook in 12 gelijke porties.
10. Maak van iedere portie deeg een bolletje en druk deze plat.
11. Leg een bolletje amandelspijs in het midden van het deeg en vouw het deeg er vervolgens omheen.
12. Leg de deeg-bolletjes met de sluiting naar beneden op de braadslee.
13. Dek de vorm af met plasticfolie en laat het deeg nogmaals voor 1 uur rijzen op een warme plaats.
14. Verwarm de oven ondertussen voor op 200 graden.
15. Bestrijk de bolletjes met een los geklopt ei en bestrooi de grein-suiker over de broodjes.
16. Bak de paasbroodjes in 20 tot 30 minuten goudbruin en gaar.

Handige informatie

Deel jouw Spelt-paasbroodjes met ons!

Heb jij ook dit recept voor Spelt-paasbroodjes uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Spelt-paasbroodjes niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Speltbloem 1kg (Art.nr.: DH15)
- 1 x Molen de Hoop Volkoren Speltmeel 1kg (Art.nr.: DH13)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Molen de Hoop Mueslimix (voor mueslibrood) 250gr (Art.nr.: DH51)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Molen de Hoop Greinsuiker 200gr (Art.nr.: DH123)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

