

specials

Guinnessbrood met spekjes en honing



Guinnessbrood met spekjes en honing



Ingrediënten

TALMIÈRE-bloem	1 kg
Guinness bier	330 ml
Water	330 ml
Gist	20 g
Zout	17 g
Spek	150 g
Honing	20 g

Recept

Grill de spekjes en laat afkoelen in de honing.

Meng de andere ingrediënten tot een soepel en homogeen deeg.
Voeg de afgekoelde spekjes met honing toe.

Laat voorrijzen gedurende 30 minuten.

Weeg af en geef de juiste vorm, langsteken.

Laat ongeveer 60 minuten rijzen.

Bak af gedurende 30-45 minuten in een hete oven (230 °C).
Voor kleinere broden is een baktijd van 30 minuten voldoende.

