



Thermomix mini granenpistoletjes

Ingrediënten

- 50 gr speltgraantjes
- 150 gr water
- 10 gr droge gist
- 200 gr bloem
- 20 gr olijfolie
- 5 gr zout



Instructies

- We malen eerst de speltgraantjes fijn. Doe de speltzaadjes in de beker doe 20 seconden/snelheid 10
- Doe het warme water, bloem, gist, olijfolie en het zout (aan de andere kant van de gist) in de mengbeker. Nu doen we 2 minuten/ deegfunctie
- We halen de deeg eruit, het makkelijkste is je mes eruit halen en dan alles van je mes doen. Er blijft soms nog wat deeg aan het mes hangen deze kan je er makkelijk afdoen door het mes er weer in te steken en functie turbo te doen 1 seconde. Zo gaat de overtollige deeg die aan het mes hangt automatisch naar de zijkant gaat.
- Maak van de deeg een worstje en verdeel in gelijke stukjes. Maak nu pistolet vormpjes. Doe er nog een beetje bloem over en laat deze voor 30 minuten rijzen
- Na de 30 minuten mogen deze in de oven op 200°C voor 20 minuten.