

# Guinnessbrood met spekjes en honing





# Guinnessbrood

met spekjes en honing



## Ingrediënten

- 1 kg Talmière-bloem
- 330 ml Guinness bier
- 300 ml water
- 20 g gist
- 17 g zout
- 150 g spek
- 20 g honing

## 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.

