



Broodspere

Het recept is afkomstig uit het boek *Wolvenkinderen* (9789090313849) van **Richard van der Vieren** en **Roosje Koninckx**

BROODSPEREN

500 G TARWEBLOEM

3 TL GIST

1 TL ZOUT

270 ML WATER ROZEMARIJN

1 BESLAGKOM

- × Meng de bloem, gist, zout, rozemarijn en water in een beslagkom.
- × Kneed het deeg goed tot je een mooie bol hebt en laat het dan 30 minuten rijzen.
- × (Maak in afwachting je speer.)
- × Kneed na 30 minuten het deeg nogmaals en voeg de kruiden toe.
- × Laat het voor de tweede keer rijzen. Dit is een goed moment om je vuur aan te maken!
- × Verdeel het deeg in gelijke porties en rol er stengels van.
- × Draai de deegstengels rond je speer. Begin in het midden van de speer, en rol de stengel als een spiraal rond de tak, tot helemaal bovenaan.
- × Je vuur flakkert intussen op. Houd de broodspere boven het vuur (niet erin!)

