

Rozijnen pompoenpitten brood

Aantal: 2	Datum: 26 november 2023
Versie: 1	Pagina: 1 van 2

Ingrediënten:		Afvinklijst			
Patentbloem	500 gram				
Licht bruine basterdsuiker	50 gram				
Kaneel	1 theelepel				
Gedroogde gist	14 gram				
Zout	9 gram				
Lauwe melk	200 gram				
Lauw water	85 gram				
Roomboter	50 gram				
Vulling					
Biologische pompoenpitten	90 gram				
Sinaasappel	Rasp van een halve sinaasappelschil				
Sukade	40 gram				
Rozijnen	150 gram				

1.0 Voorbereiding:

Week eerst de rozijnen en pompoenpitten 3 minuten in heet water (met druivensap) en laat daarna de rozijnen en pitten uitlekken in een zeef.

Rasp de schil van een halve sinaasappel en vermeng de geraspte schil en de sukade.

Plaats een ovenschaal met water in de oven en warm de oven op tot 30 graden Celsius.

2.0 Deeg kneden:

Meng de ingrediënten uitgezonderd de boter in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg, voeg na 7 minuten de boter bij.

3.0 Rijzen:

Bespuut het deeg met water en laat het deeg afgedekt met een dunne theedoek 1 uur in de oven rijzen op 30 graden Celsius.

4.0 Uitrollen:

Mix de uitgelekte en afkoelde rozijnen en pitten met de sukade.

Klein beetje slaolie op de aanrecht aanbrengen.

Rol het deeg uit met een deegroller en maak een rechthoekig stuk deeg.

Verspreid de vulling over het deeg en maak een bal van het deeg.

Verdeel het deeg in twee gelijke delen.

Rol het deeg weer uit tot een rechthoek, vouw 1/3 van het deeg over de denkbeeldige spijsstaaf die in het midden van het brood ligt en vouw de rest van het deeg daaroverheen.

5.0 Rijzen:

Leg de broden op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Laat het deeg nog drie kwartier rijzen in de oven op ongeveer 30 graden Celsius.

Rozijnen pompoenpitten brood

Aantal: 2

Datum: 26 november 2023

Versie: 1

Pagina: 2 van 2

Plaats eventueel een ovenschaal met kokend water in de oven.

6.0 Bakken:

Verwarm de oven zonder ovenschaal en deeg 10 minuten voor op 180 graden en bak de broden 25 minuten, verlaag de temperatuur naar 160 graden en bak het broden nog 10 minuten.

7:0 Nabewerking:

Bestrijk de broden met roomboter en laat de broden een uur afkoelen op een broodplank. Strooi wat poedersuiker op de broden.



8:0 Opmerkingen:

Dit recept:

<https://uitpaulineskeuken.nl/recept/kerststol#recept> was de basis voor de broden.

9.0 De boterhammen van deze broden smaken vrij machtig.