

## Rozijnenbrood

Aantal: 1

Datum: 11 november 2023

Versie: 1

Pagina: 1 van 2

Ingrediënten:		Afvinklijst			
Speltbloem	400 gram				
Handwarm water	220 gram				
Zout	6 gram				
Gist	12 gram				
Vanillesuiker	8 gram				
Vruchtenbroodpoeder	30 gram				
Ongezouten Roomboter	32 gram				
Vulling:					
Rozijnen	300 gram droog gewicht				
Sukade	30 gram				

### 1.0 Voorbereiding:

Week eerst de rozijnen 3 minuten in heet water (met een half glas rode wijn of druivensap), en laat de rozijnen uitlekken in een zeef.

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 en rozijnen, in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg.

Na ongeveer 5 minuten de roomboter bijvoegen en na ongeveer 8 minuten de uitgelekte rozijnen en sukade door het deeg mengen.

### 3.0 Rijzen:

Bespuit 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:

Klein beetje slaolie in het bakblik en op de aanrecht aanbrengen.

Rol het deeg uit met een deegroller en maak een rol die paar cm breder is dan het bakblik en leg de deegrol met de naad naar beneden in het broodbakblik.

### 5.0 Rijzen:

Bespuit het deeg met water en laat het deeg nog 55 minuten rijzen in de oven op ongeveer 30 graden Celsius.

Plaats eventueel een ovenschaal met kokend water in de oven.

### 6.0 Bakken:

Verwarm de oven zonder ovenschaal en zonder deeg 10 minuten voor op 180 graden en bak het brood in 45 minuten gaar.

### 7:0 Nabewerking:

Het nog warme brood laten afkoelen op een broodplank en de bovenkant van het brood besmeren met roomboter en na een uur wat poedersuiker over het brood aanbrengen.

## Rozijnenbrood

Aantal: 1

Datum: 11 november 2023

Versie: 1

Pagina: 2 van 2

Naschrift:

Meestal gebruik ik abdijspelbloem van de AH.

Rozijnbroodpoeder is te koop in de molen van Terheijden.

Als het deeg tijdens het kneden te koud is verwarm ik het deeg even in de magnetron 30 sec 800 Watt.

Inspiratie opgedaan bij:

<https://broodsmakelijk.nl/recepten/recept-rozijnenbrood>