

Notenmelange brood

Aantal: 1

Datum: 8 november 2023

Versie: 1

Pagina: 1 van 2

Ingrediënten:		Afvinklijst			
Spelbloem	500 gram				
Suiker	50 gram				
Kaneel	1 theelepel				
Gedroogde gist	14 gram				
Zout	9 gram				
Lauwe melk	200 gram				
Lauw water	85 gram				
Roomboter	50 gram				
Vulling					
Ongebrande ongezouten notenmelange 30 % hazelnoten, 30 % walnoten, 20 % amandelen en 20 % cashewnoten	90 gram				
Sinaasappel	Rasp van een halve sinaasappelschil				
Sukade	40 gram				
Rozijnen	150 gram				

1.0 Voorbereiding:

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

Snij de noten uit de notenmelange in kleine stukjes.

Rasp de schil van een halve sinaasappel en vermeng de geraspte schil met de notenmelange 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:

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:

Mix de uitgelekte en afkoelde rozijnen met de noten en 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.

Notenmelange brood

Aantal: 1

Datum: 8 november 2023

Versie: 1

Pagina: 2 van 2



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

5.0 Rijzen:

Leg het brood op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Laat het deeg nog drie kwartier 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 10 minuten voor op 180 graden en bak het brood 30 minuten, verlaag de temperatuur naar 160 graden en bak het brood nog 15 minuten.

7:0 Nabewerking:

Bestrijk het brood met roomboter en laat het brood een uur afkoelen op een broodplank. Strooi wat poedersuiker op het brood.

8:0 Opmerkingen:

Dit recept: <https://uitpaulineskeuken.nl/recept/kerststol#recept> was de basis voor de notenmelange brood.

De notenmelange heb ik gekocht bij de Dirk.

In plaats van speltbloem kan ook gewone bloem gebruikt worden.

Het gewicht van de vulling kan naar eigen inzicht mogelijk verhoogd worden tot 500 gram = gewicht van het bloem.