

Rozijnenbrood



Voor een rozijnenbrood van ongeveer 800g .
Met deze deeg maak je ook sandwiches, melkbrood, suikerbrood enz.

Ingrediënten: 500g Tarwebloem
225g lauw water of melk
35g verse gist
75g sandwich bereidingsmiddel
50g suiker
8g zout
2 eieren (1 voor het deeg, en 1 voor ze af te strijken)
250g rozijnen per 1 kg deeg.

Vorbereiding :

Leg de rozijnen gedurende 15 minuten in lauw water en spoel ze daarna goed af. Leg ze open op een handdoek en laat ze een nachtje drogen.

Bereiding :

Breng de tarwebloem in een kom . Los de gist en het ei op in een beetje van de lauwe vloeistof , giet bij de bloem en meng door.

Voeg er vervolgens de suiker , het zout en de sandwich bereidingsmiddel aan toe. Voeg de rest van vloeistof toe . En kneed het deeg tot een homogeen deeg. Deeg mag niet meer kleven .

Meng na het kneden de rozijnen door het deeg. Bol het deeg op.

Het deeg gedurende 15 minuten laten rijzen op kamertemperatuur onder een deegplastic.

Daarna het deeg terug plat drukken (ontgassen) en opnieuw een bol vormen.

Leg het deeg in de ingevette vorm of op de bakplaat en laat nog eens 45 minuten rijzen.

Bestrijk het deeg dan met eistrijksel en laat nog 15 minuten rijzen.

Warm ondertussen de oven voor.

Bak daarna gedurende 35 minuten af op 180 ° C.

TIP ! je kan ze ook opbollen voor kleine broodjes .