

Krentenbrood

Ingrediënten

- 500 gram Weizenmehl, glatt, W480 of W700 (komt overeen met bloem)
- 5 eetlepels gelbe Zucker (lijkt op lichte basterdsuiker)
- 2 zakjes gedroogde gist
- 3 deciliter lauwwarme melk
- 1 ei op kamertemperatuur
- 1 theelepel zout
- 200 gram krenten (Korinthen)
- 100 gram rozijnen
- 50 gram gekonfijte, stukjes sinaasappelschil

Bereiding

Bloem in een kom zeven en met de basterdsuiker, het zout, de gedroogde gist, het ei en de lauwwarme melk tot een elastische deeg kneden. Als je beschikt over een keukenmachine met deeghaken, dan eerst even mengen op de laagste snelheid en daarna op halve snelheid 3 tot 6 minuten kneden. Is het deeg elastisch, dan is het deeg goed. Trek je het deeg zo kapot, kneed het dan nog door.

Het deeg minstens 30 minuten laten rijzen op een warme plek met een schone doek over de kom. Ik gebruik mijn oven die ik tot 30 graden heb voorverwarmt. Als het goed is, is het deeg na 30 minuten in omvang verdubbeld.

In de tussentijd krenten en rozijnen met warm water afspoelen en 7 minuten laten wellen in zeer heet water. Uit laten lekken en droogdeppen. Bakblik van het formaat cakeblik met olie invetten of met bakpapier bekleden.

Krenten, rozijnen en gekonfijte sinaasappelschilstukjes door het deeg kneden, kneden en nog eens kneden. Eventueel eerst met de keukenmachine met deeghaken op halve stand en daarna verder met de hand op het aanrecht. Voor het met de hand kneden, aanrecht en handen ook met olie invetten, anders blijft alles heel vervelend plakken.

Het deeg overdoen in het bakblik en 20 minuten laten rijzen op een warme plek, in mijn geval dus wederom mijn oven. Als het goed is, rijst het deeg het bakblik uit.

Vervolgens de oven op 200 graden verhitten en het deeg 30 à 35 minuten bakken. Bak het

brood in het midden of iets onder het midden van de oven.

Na ongeveer 20 minuten, als het brood bovenop al mooi bruin is, moet je het afdekken om te voorkomen dat het zwart wordt. Dit kan met bakpapier of aluminiumfolie. Vervolgens verder bakken. Om te controleren of het brood na 30 à 35 minuten gaar is, tik je er met een houten lepel op. Gaar brood klinkt hol.

Haal het brood, zodra het gaat uit het bakblik, dan blijft de onderkant ook knapperig. Laat het



brood afkoelen op een rooster.

Vries brood dat je niet meteen gebruikt in. Je kunt ook sneetjes brood invriezen. In de vriezer blijft brood in diepvrieszakken ongeveer drie maanden goed.

© Karin Mollee