

Krenten/rozijnenbrood

Oven: 190°C / 40-50 minuten

Ingrediënten: (voor één brood)

- 400 g bloem + om te kneden
- 100 g volkorenmeel
- 100 g zachte boter
- 220 ml lauwe melk
- 200 g krenten
- 200 g rozijnen
- 60 g kristalsuiker
- 2 eieren
- 10 g droge gist
- 1 tl kardamonpoeder
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 tl zout



Bereiding:

- Wel de krenten en rozijnen in warm water.
- Smelt de boter in de melk en voeg de helft van de suiker en de gist toe.
- Doe de bloem, de rest van de suiker en het zout, behalve de krenten en rozijnen, in de keukenmachine. Voeg de 2 eieren en het gistmengsel toe en kneed het geheel goed door tot een soepel deeg.
- Giet de krenten en rozijnen af, schud goed uit en voeg toe aan het deeg en meng goed door.
- Haal het deeg uit de kom, kneed met de hand door op een met bloem bestoven aanrecht en druk uit tot een lap van ca. 3 cm dik. Rol het deeg op en leg de rol in het ingevette cakeblik van 30 cm.
- Laat het deeg nog 1 uur rijzen op een tochtvrije plek.
- Bak het krentenbrood in 40 - 50 minuten gaar in het midden van de oven.
- Laat in de vorm 5 minuten afkoelen, stort het op een rooster, smeer de bovenkant in met wat boter, strooi er poedersuiker over en laat het geheel afkoelen.