

## Krenten/rozijnenbrood

Oven: 160-180°C – 50 minuten

### **Ingrediënten:** (voor één brood)

- 600 g bloem + om te kneden
- 100 g gesmolten boter
- 7-10 g droge of 30g verse gist
- 3 dl lauwe melk
- 1 ei
- 200 g krenten
- 200 g rozijnen
- 1 tl kardemompoeder
- 1 tl kaneel
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 3 tl koekkruiden
- 10 g zout (afwegen)
- 75 g basterdsuiker



### **Bereiding:**

- Meng de verse gist in een beker met net zo'n hoeveelheid basterdsuiker. Niet voor droge gist, Deze kan direct toegevoegd worden aan de bloem.
- Smelt de boter in de melk op een laag gas.
- Doe alle ingrediënten, behalve de krenten en rozijnen, in een mengkom en kneed het met de mixer 5 minuten goed door tot een soepel deeg.
- Laat het deeg met huishoudfolie afgedekt minstens een uur op een warme plek rijzen.
- Wel de krenten en rozijnen in heet water.
- Bestrooi de aanrecht ruim met bloem en kneed het soepele deeg nog even door, meng er dan zorgvuldig de uitgelekte krenten en rozijnen door, regelmatig nog wat meel strooien.
- Besmeer een broodblik met olie en vul deze gelijkmatig met het deeg. Als je deeg over hebt kan je hier nog wat krentenbollen van vormen.
- Laat het nog een uur afgedekt rijzen.
- Verwarm de oven voor en bak de broden in ongeveer 50 minuten gaar en mooi bruin.
- Bak de krentenbollen in 25 minuten.
- Stort het brood direct uit de oven op een rooster, smeer er met een kwastje wat boter op en bestrooi met poedersuiker en laat dan goed afkoelen.