

PAASBROOD (met de broodbakmachine/oven)

Ingrediënten:

- 300 gram rozijnenbroodmix
- 20 gram verse gist of 10 gedroogde
- 1 ei
- 100 - 110 gram water

Potpourri:

- 250 gram rozijnen, liefst geweld (2 dagen van te voren 15 min weken in water, afspoelen en 2 dagen laten drogen in een vergiet)
- 50 gram cassata vruchtjes
- eventueel naar keus: 100 gram gebroken geweekte hazelnoten

Vulling: 200 gram amandelspijs

Afwerking: advocaat dip of room dip

BEREIDING

- De ingrediënten zonder de potpourri in de machine doen
- Alleen kneden
- Na het kneden het deeg 15 minuten laten rijzen.
- Dan de potpourri erdoor knijpen (niet kneden)
- Van het deeg een bol maken en 25 minuten laten rijzen.
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen.
- met een rolstok of deegroller het deeg platrollen (*over de lengte*); de randen iets dikker laten.
- Leg in het midden de pil spijs en klap het deeg dicht, zodat de twee dikke randen op elkaar liggen.
- Druk het deeg tussen de verdikking van de spijs en de dikke rand stevig aan.
- Leg de stol op de bakplaten doe beide in ee ruime plastic zak tegen het uitdrogen.
- Laat de stol 60 - 90 minuten rijzen.

AFBAKKEN

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C.
- De bakplaat in het midden of iets onder het midden in de oven schuiven.
- Baktijd: ongeveer 30 a 35 minuten.

AFWERKING: het Paasbrood, als het afgekoeld is, overgieten met advocaat of room dip.

www.molendearend.nl