

Molen De Arend, Terheijden, www.molendearend.nl

ROZIJNENBROOD (met de hand)

Recept:

- 250 gram tarwebloem
- 65 gram rozijnenbroodpoeder
- 1 ei
- 20 gram gist of 10 gram droge gist
- 5 gram zout
- 100 gram water

Potpourri:

- 250 gram gewelde rozijnen
- eventueel naar keus: 100 gram gebroken hazelnoten

BEREIDING

- De helft van de bloem, alle gist, het ei en het water in een mengkom doen en met een lepel mengen.
- Dit beslag 20 minuten laten rusten.
- De rest van de bloem, het rozijnenbroodpoeder en het zout toevoegen en 5 minuten kneden.
- Na het kneden direct de potpourri erdoor knijpen.
- Van het deeg een bol maken en 20 minuten laten rijzen.
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen.
- De punt goed platrollen en tot een rechthoekige deeglap vormen met de breedte van het bakblik.
- De deeglap oprollen en in het bakblik leggen met de naad naar onderen en beide in een ruime plastic zak leggen
- 60 - 90 min laten rijzen
- Bakken in een voorverwarmde oven van 190°C gedurende 35 - 40 minuten.