

Jan in de zak recept

 ± 0.5 uur

 ± 2 uur

 6 personen



Jan-in-de-zak is een heel ouderwets streekproduct uit West-Friesland. Het is een soort brood gevuld met rozijnen. Jan-in-de-zak wordt heel langzaam gegaard in een pan met gekookt water. Je hoeft dus geen gebruik te maken van de oven. Misschien ziet het brood er niet heel smakelijk uit, maar ik kan je vertellen dat Jan-in-de-zak ontzettend smaakvol is! Daarnaast wordt Jan-in-de-zak ook regelmatig geserveerd met stroop. Probeer hem zelf door het recept hieronder te volgen.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram gist;
- 300 gram bloem;
- 200 gram boekweitmeel;
- 150 gram krenten (geweld);
- 200 gram rozijnen (geweld);
- 50 gram suiker;
- 10 gram zout.

Overige benodigdheden:

- Katoenen broodzak;
- 400 milliliter lauwe melk;
- 2 eieren (losgeklopt).

Recept

1. Los de gist op in 400 milliliter lauwe melk.





écht alles om te bakken

- Let op!** Zorg dat er genoeg ruimte overblijft voor het deeg om nog wat te kunnen rijzen.

Maak ook eens ander soort brood!

Maak dan eens een heerlijke briochebrood! Zoals je ziet, is er keus genoeg!

Neem vooral een kijkje bij onze andere brood recepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je wel een brood dat je zo lekker vindt, dat het je favoriet wordt. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om brood te bakken? Vul je winkelmandje met alles wat je nodig hebt en plaats op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling. Als je dat doet, heb je de ingrediënten vaak al de volgende dag in huis! Hoe fijn is dat?! Zo kun je dus nog op korte termijn jouw favoriete brood recept maken.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Bruggeman Gist instant 125gr (Art.nr.: DH98)
- 1 x Molen de Hoop Krenten 500gr (Art.nr.: DH50)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Broodzak Linnen 47x31cm (heel brood) (Art.nr.: BNC01045)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 x Molen de Hoop Boekweitmeel 1kg (Art.nr.: DH23)

