



⌚ ± 2 uur

 ± 27 uur

 12 personen



In onderstaand recept laten we zien hoe je zelf een heerlijke krentenbrood kunt maken. Dit brood is het lekkerst als die versgebakken is. Krentenbrood smaakt heerlijk met een beetje boter erop. Eet het brood bijvoorbeeld als ontbijt of lunch, al doet een plakje van dit brood het ook heel goed als tussendoortje bij de koffie of thee. Voordat je begint met het bakken van dit brood is het handig om te weten dat je 1 dag van tevoren de Rozijnen-Krenten Mix moet wellen. Lees snel verder voor ons krentenbrood recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem;
- 4 gram Molen de Hoop Bakkerszout;
- 6 gram Bruggeman Gist Instant;
- 32 gram Molen de Hoop Broodverbeteraar Vruchtenbrood;
- 4 gram Molen de Hoop Citroenrasp;
- 200 gram Molen de Hoop Rozijnen-Krenten Mix;
- Brand New Cake Bakspray;
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- Taartring RVS Ø18 x 5cm;
- Zeef bol RVS met handvat, 20 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- Kwast Hout / Natuurhaar 3,8cm (20cm);
- Bakplaat;



- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 120 gram water;
- 8 gram ongezouten roomboter;
- 10 gram gesmolten ongezouten roomboter;
- Bubbeltjesfolie.

Recept

Het wellen van de krenten, 24 uur van tevoren:

1. Weeg de Rozijnen-Krenten Mix af en was de krenten en rozijnen even goed.
2. Laat de rozijnen en krenten 15 minuten wellen in een bakje water met een temperatuur van 35 graden.
3. Giet de rozijnen en krenten af in een zeef.
4. Hang de bolzeef in een kom en zet ze 20 uur onafgedekt in de koelkast.
5. Haal 3 uur van tevoren de geweldige krenten en rozijnen uit de koelkast.
6. Laat de krenten en rozijnen op kamertemperatuur komen en dep ze eventueel verder droog met een schone theedoek.

Het deeg kneden met de hand:

1. Doe de droge ingrediënten (behalve de rozijnen en krenten) bij elkaar in een kom.
2. Meng de droge ingrediënten door elkaar heen.
3. Doe 8 gram boter en het water bij de kom in en meng dit met een deegkrabber door elkaar heen.
4. Stort het deeg op het werkblad en begin met kneden.
Tip! Het deeg is goed gekneet wanneer je er een flinterdun vliesje van kunt trekken.
5. Kneed voorzichtig de rozijnen en krenten door het deeg heen.
Tip! Zorg ervoor dat de krenten en rozijnen gelijkmatig verdeeld zijn.

De bolrijs van het deeg:

1. Bol het deeg op door het gelijkmatig plat te slaan en van boven naar beneden toe op te rollen.
2. Draai het deeg om, zodat de sluiting boven ligt.
3. Draai het deeg ook 90 graden, zodat het weer in de lengte voor je ligt.
4. Rol het deeg nogmaals op.





-



écht alles om te bakken

- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH138)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 x Taartring RVS Ø18x5cm (Art.nr.: 1H5X18)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 x Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 x Molen de Hoop Rozijnen-Krenten Mix 500g (Art.nr.: DH342)
- 1 x Kwast Hout / Natuurhaar 3,8cm (20cm) (Art.nr.: TH5000243740)
- 1 x Molen de Hoop Broodverbeteraar Vruchtenbrood 250 gram (Art.nr.: DH194)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

