Rozijnenbrood recept

± 2 uur ± 3 uur 12 personen

Elk gezin heeft zo zijn eigen rare eetgewoontes. Bij ons thuis eten we rozijnenbrood met een plak kaas erop. Onweerstaanbaar, die combinatie van licht zoet met hartig. Toen we dit zelfgebakken rozijnenbrood proefden, hebben we de kaas mooi links laten liggen want dit brood barst uit zichzelf al van de smaak. Nou vooruit, likje roomboter erop dan... Brood bakken doe je met geduld. Bij dit rozijnenbrood begint de voorpret de dag voor het bakken al, als je de rozijnen laat weken van rimpelige oude besjes naar volgezogen smaakbommetjes. Bij het maken van het brood zelf heb je nog geduld nodig bij het rijzen, kneden en vormen. Zoals het spreekwoord zegt: geduld is een schone zaak, want na al het werken en wachten krijg je een rozijnenbrood zoals je het nog niet eerder proefde. Lees snel verder voor ons rozijnenbrood recept en ontdek het zelf!

Tips voor het serveren van rozijnenbrood

Rozijnenbrood is een wat luxere broodsoort dat je perfect tijdens een uitgebreid ontbijt of een heerlijke lunch kunt serveren. Dit brood is an sich al heel erg lekker, maar wordt nog lekkerder met een laagje boter erop. Uiteraard kun je het brood verder beleggen met wat je maar wilt, maar dat vinden wijzelf niet eens nodig. Houd je een sneetje over? Kunnen we ons haast niet voorstellen, maar als het er toch nog ligt maak er dan een heerlijk wentelteefje van. Bolletje kaneelijs en een gestoofd appeltje erbij en je hebt een supermakkelijk dessert gemaakt van je oudbakken sneetje brood. Hoor je niemand meer over kaas of geen kaas, wedden?

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem;
- 6 gram Molen de Hoop Bakkerszout;
- 9 gram Bruggeman Gist instant;
- 60 gram Molen de Hoop Broodverbeteraar Vruchtenbrood;
- 6 gram Molen de Hoop Citroenrasp;
- 300 gram Rozijnen;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- 2x Broodvorm Half-Brood Alusteel 15x10,5cm;
- Zeef bol RVS met handvat, 20 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- Brand New Cake Bakspray;
- DeSh Stoombakje;
- Kwast Hout / Natuurhaar 3,8cm (20cm).

Overige benodigdheden:

- 180 gram water;
- 10 gram ongezouten roomboter;
- Bubbeltjesfolie;
- Steelpannetje.

Recept

Het wellen van de rozijnen, 24 uur van tevoren:

1. Was de rozijnen.
2. Laat de rozijnen 15 minuten wellen in water met een temperatuur van 35 graden.
3. Giet de rozijnen af en doe ze in een zeef.
4. Hang de zeef in een kom en zet ze ongeveer 20 uur onafgedekt in de koelkast.
5. Haal van tevoren de rozijnen uit de koeling en laat ze op kamertemperatuur komen.
6. Dep de rozijnen droog met een theedoek.

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Het deeg kneden met de hand:

1. Doe de patentbloem, bakkerszout, gist, broodverbeteraar en citroensap in een kom.
2. Meng de ingrediënten met de hand door elkaar heen.
3. Meng het water met een deegkrabber door de ingrediënten heen.
4. Stort het deeg op het werkblad.
5. Kneed het deeg goed door, totdat je er een flinterdun vliesje van kunt trekken.
   Tip! Hoelang je het deeg moet kneden, verschilt per persoon.
6. Kneed de rozijnen voorzichtig door het deeg heen.
7. Bol het deeg op door het gelijkmatig plat te slaan en van boven naar beneden toe op te rollen.
8. Draai het deeg om, zodat de sluiting naar boven toe ligt.
9. Draai het deeg 90 graden, zodat het deeg in de lengte voor je ligt.
10. Rol het deeg nogmaals op.
11. Duw met de zijkanten van je handen het deeg onder zichzelf.
    Tip! Zo ontstaat er een gladde bol met een sluiting aan de onderkant.
12. Leg de deegbol met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
13. Dek het deeg af met bubbeltjesfolie en laat het 40 minuten rijzen.
    Tip! Het deeg zal niet veel in volume toenemen.

Het verdelen van het deeg:

1. Weeg het deeg en verdeel het deeg in 2 gelijke deegstukken.
2. Sla de delen deeg goed door en bol ze losjes op.
3. Dek de deegbollen af met bubbeltjesfolie.
4. Laat het deeg 20 minuten rusten.

Het opmaken van het deeg:

1. Spray de broodvormen in met een dun laagje bakspray.
2. Bestuif 1 van de 2 vormen met minimale strooibloem.
3. Draai het deegstuk om, zodat de bovenkant onderop komt te liggen.
4. Sla het deegstuk goed door, zodat er een deegplak ontstaat.
5. Sla de zijkanten naar het midden.
   Tip! De deegplak is nu ongeveer even breed als de lengte van de broodvorm.
6. Sla het deeg goed door en rol daarna de deegplak op.
   Tip! Rol het deeg niet al te strak op.

7. Leg de deegrol met de naad naar beneden in 1 van de broodvormen.
8. Herhaal bovenstaande met het tweede deegstuk.
9. Dek de vormen af met bubbeltjesfolie.

Het narijzen van het deeg:

1. Laat het rozijnenbrood mooi vol rijzen.
   Tip! Het deeg is voldoende gerezen wanneer je het voorzichtig met je vingertop induwt, het kuiltje even blijft staan en dan langzaam weer naar buiten komt.
   Tip! De narijs zal ongeveer 60 tot 80 minuten duren.
2. Verwarm tijdens de narijs alvast de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
3. Verwarm op de bodem van de oven een Desh stoombakje of RVS braadslede mee.
4. Schuif ook een draadrooster in de oven en plaats deze zo laag mogelijk.

Het bakken van het rozijnenbrood:

1. Zet de broodvormen op het draadrooster.
2. Giet circa 150 milliliter water in het DeSh-stoombakje.
3. Zet de temperatuur terug naar 180 graden.
4. Bak de rozijnenbroden in 40 minuten goudbruin en gaar.
   Tip! Je kunt voor de zekerheid een digitale (kern)thermometer in het midden van het brood steken om de gaarheid te controleren.
5. Los de broden uit de broodvormen en zet ze op een koelrek.
6. Laat de broden 10 minuten afkoelen.
7. Smelt de boter in een steelpannetje.
8. Smeer de broden in met de gesmolten boter en laat ze volledig afkoelen.
9. Snijd elk rozijnenbrood pas aan wanneer het volledig is afgekoeld.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere brood recepten!

Bak jij graag zelf brood? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij naast dit rozijnenbrood recept nog veel meer brood recepten op onze blog hebben staan waarmee je thuis zelf de heerlijkste broden kunt maken. Zo vind je er een basisrecept voor het maken van bruinbrood en een verrukkelijk recept voor witbrood. Ook dit recept voor een zopf (een gevlochten brood) en dit recept voor een heerlijk krentenbrood zijn echt het

proberen waard. Bekijk al onze brood recepten hier!

Laat aan ons jouw zelfgemaakte rozijnenbrood zien!

Heb jij met dit recept een rozijnenbrood gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het rozijnenbrood te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)
- 1 × Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 × Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 × Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH138)
- 2 × Broodvorm Half-Brood Alusteel 15x10,5cm (Art.nr.: DH309)
- 1 × Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 × Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 × Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 × BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 × Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 × Kwast Hout / Natuurhaar 3,8cm (20cm) (Art.nr.: TH5000243740)
- 1 × Molen de Hoop Broodverbeteraar Vruchtenbrood 250 gram (Art.nr.: DH194)
- 1 × Molen de Hoop Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH54)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)