

# Paasbrood

---

## Wat heb je nodig

500 gram bloem	30 gram boter
300 ml melk	1 ei
25 gram gist	100 gram blanke rozijnen
1 theelepel zout	100 gram donkere rozijnen
30 gram suiker	15 gram sinaasappelrasp
1 theelepel kaneel	15 gram citroenrasp



Was de rozijnen en laat ze uitlekken in een zeef.  
Hang een zeef boven een beslagkom.  
Doe de bloem erin en zeef de bloem.  
Verwarm de melk tot lauw.



Maak een kuiltje in de bloem.  
Strooi de kaneel en het zout aan de rand van de bloem.  
Verkruimel de gist en doe dit in het kuiltje met de suiker.  
Giet een beetje lauwe melk op de gist en laat dit 1 minuut staan.



Giet de rest van de melk erbij.  
Breek het ei in een kopje en schenk het op de melk.  
Kneed met de mixer, tot het deeg zich gaat vormen.



Doe de boter erbij en kneed 10 minuten.  
Als het deeg van de kom loslaat, is het goed.  
Laat het deeg afgedekt, 1 uur rijzen.



Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Doe de rozijnen, de citroenrasp en het sinaasappelrasp bij het deeg.  
Kneed alles heel goed door elkaar.  
Vorm van het deeg een rond brood en leg het op de bakplaat.



Laat het brood afgedekt, nog 30 minuten rijzen.  
Zet na 20 minuten, de oven op 200 graden.  
Bak het brood in 30 minuten gaar.  
Laat het brood op een rooster afkoelen.

---