

Rozijnenbrood

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
75 gram boter
225 ml melk (lauw)
1 ei
150 gram rozijnen
50 gram krenten
boter om in te vetten



Doe de rozijnen en de krenten in een zeef.
Was ze onder de koude kraan en laat ze goed uitlekken.
Snijd de boter in stukjes.



Doe de broodmix en de boter in een beslagkom.
Doe het ei en de lauwe melk erbij.
Knead met de mixer tot een soepel deeg.



Vorm een bal van het deeg.
Leg een theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg 30 minuten rijzen, op een warme plaats.
Vet een bakvorm in met boter.



Doe de krenten en rozijnen bij het deeg.
Meng alles door elkaar.
Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Knead met je handen het deeg nog even door.



Rol het deeg uit tot een lap van 20 x 20 cm.
Rol de lap deeg stevig op tot een rol.
Leg de rol deeg in de bakvorm.



Laat het deeg afgedekt 30 minuten rijzen.
Zet na 20 minuten de oven op 200 graden.
Bak het brood in 45 minuten gaar.
Laat het brood op een rooster afkoelen.