

Hazelnotenbrood

Wat heb je nodig

150 gram hazelnoten
375 gram bloem
125 gram roggemeel
125 ml zure room
250 ml water (lauw)

1 theelepel suiker
25 gram verse gist
1 theelepel zout
15 gram boter
1 eetlepel roggemeel (extra)



Maal 50 gram hazelnoten fijn in een blender.
Doe de bloem en het roggemeel in een beslagkom.
Doe het zout erbij en roer alles goed door elkaar.
Maak een kuiltje in het midden.



Doe de gemalen hazelnoten in de beslagkom.
Schenk 50 ml lauw water in een schaal.
Los hierin de gist en de suiker op en schenk het in het kuiltje.
Giet de rest van het lauwe water ook in de beslagkom.



Knead met de mixer alles kort door elkaar (\pm 1 minuut).
Doe de zure room en de boter erbij.
Knead er in 10 minuten een glad en soepel deeg van.



Als het deeg van de kom loslaat, is het goed geknead.
Leg een schone theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plaats.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.



Zet de oven op 200 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg erop en doe de rest van de hazelnoten erbij.



Knead het deeg met de hand in 3 minuten goed door.
Vorm van het deeg een ovaal brood en leg het op de bakplaat.
Dek het af met de theedoek en laat het nog 15 minuten rijzen.



Strooi de lepel roggemeel over het gerezen brood.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak het brood in 45 minuten gaar.
Laat het brood afkoelen op een rooster.