Spelt rozijnenbrood

Wat heb je nodig

500 gram speltmeel
25 gram gist
25 gram boter (in stukjes)
1 ei
boter om in te vetten

200 gram rozijnen
300 ml melk (lauw)
1 theelepel suiker
1 theelepel zout

Was de rozijnen en laat ze in ruim water een ½ uur wellen.
Giet ze af in een vergiet en laat ze goed uitlekken.
Doe de gist en de suiker in een schaaltje.
Giet er 100 ml lauwe melk bij en laat de gist oplossen.

Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe het meel en het zout in de zeef en roer het er door.
Maak een kuiltje in het midden.
Giet het gistpapje in het kuiltje.

Breek het ei in een kopje en schenk het ook in het kuiltje.
Roer vanuit het midden het gistmengsel en het ei door het meel.
Kneed met de mixer op de laagste stand.
Schenk gelijk de lauwe melk erbij.

Doe de boter ook in de beslagkom.
Kneed tot een soepel en egaal deeg.
Blijf kneden tot het deeg van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.

Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.
Vet een bakvorm in.
Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Leg het deeg erop en daar bovenop de rozijnen.

Kneed met de hand de rozijnen door het deeg.
Vorm van het deeg een rol, net zo groot als de bakvorm.
Leg het deeg in de bakvorm.
Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven.

Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen.
Zet na 50 minuten de oven op 200 graden.
Zet de bakvorm in de oven en bak het brood 45 minuten.
Laat het brood afkoelen op een taartrooster.