Krentenbrood

Wat heb je nodig

500 gram bloem
30 gram gist (vers)
350 gram krenten
350 ml melk (lauw)
25 gram boter
1 theelepel suiker
1 theelepel zout

De avond tevoren:
De krenten goed wassen.
Doe ze in een schaal water en laat ze een ½ uur weken .
Giet ze af in een zeef en laat ze uitlekken.

Doe de gist en de suiker in een schaaltje.
Schenk er 50 ml lauwe melk bij en laat de gist oplossen.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Smelt de boter op de laagste stand en zet dan de kookplaat uit.

Zeef de bloem met het zout boven een beslagkom.
Maak een kuiltje in de bloem en schenk de opgeloste gist erin.
Doe de deeghaken in de mixer.
Begin te kneden vanuit het midden, op de middelste stand.

Schenk 300 ml lauwe melk er langzaam bij.
Schenk de gesmolten boter er ook bij.
Kneed tot een egaal deeg, dat van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Leg een vochtige theedoek over de beslagkom.
Doe daar een plastic zak over en laat het deeg 1½ uur rijzen.
Vet een broodvorm in met boter.
Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven.

Haal het plastic en de theedoek van de beslagkom.
Doe de krenten bij het gerezen deeg in de beslagkom.
Kneed met de hand, de krenten door het deeg.
Vorm van het deeg een rol en leg het in de broodvorm.

Zet de oven op 190 graden.
Leg de vochtige theedoek en het plastic over de broodvorm.
Laat het deeg 30 minuten rijzen.
Zet de broodvorm in de oven en bak het 45 minuten.
Laat het brood afkoelen op een taartrooster.