

Benedictijns Krentenbrood (voor 2 broden)

(recept beschikbaar gesteld door Tjitte de Vries en Ati Mul)

Benodigd:

1000 gr. ongebleekte bloem
11 gr. Bruggeman gedroogde gist
50 gr. basterdsuiker
100 gr. boter of broodcrème
200 gr. krenten
250 gr. rozijnen
100 gr. sucade
550 ml. melk
1 zakje vanillesuiker
1 volle eetlepel citroenrasp
1 kleine eetlepel honing
wat poedersuiker om na het bakken te bestrooien

Werkwijze:

Zeef de bloem. Vermeng de bloem met het gist en de basterdsuiker. Roer dit goed door elkaar.

Roer door de lauwwarme melk de vanillesuiker, de citroenrasp en de vloeibare honing (die een neutrale smaak en geen overheersende smaak van een bepaalde bloem mag hebben). Gebruik niet teveel honing, want wat we ervan nodig hebben is de natuurlijke conserverende eigenschap die het brood een week lang vers doet zijn.

Roer het vloeibare mengsel door de bloem. Voeg nu het zout toe. Zodra er een goed deeg is ontstaan, de boter of de broodcreme er door heen kneden..

Laat het deeg 20 minuten rusten. Roer krenten, rozijnen en sucade door elkaar en voeg dit mengsel nu aan het deeg toe.

Weeg 2 deegstukken af van 1150 gram. Na ongeveer 15 minuten rijst de deegstukken niet te vast opmaken. Zet de beide deegstukken op een ingesmeerde bakplaat. Besmeer de binnenkant van de deegstukken lichtjes met olie om vastbakken aan elkaar te voorkomen.

U kunt de deegstukken langer laten rijzen om een wat lossere brood te krijgen, maar het moet niet te kruimig worden. U gebruikt in dit recept in plaats van het gebruikelijke pond krenten en rozijn per brood slechts de helft daarvan. Het resultaat is dat het broodkarakter behouden blijft en dat mensen die niet al te erg van heel zoet houden, het nu ook kunnen waarderen. U kunt de deegstukken ook in (kleiner formaat) broodblikken afbakken.

Na voldoende narijs bakt U de broden in 40 minuten op 210 tot 220 °C. (in een oven met ventilator 190 tot 200 °C.).

Na het bakken meteen de bovenkant van de broden met een kwast met water bestrijken en bestrooien met wat poedersuiker.