

## Waldkorn-Dadelbrood

### Benodigd:

800 gr. Waldkorn  
500 gr. ongebleekte tarwebloem  
14 gr. droge gist.  
100 gr. geconfijte dadels in kleine stukjes geknipt (zorg dat ze niet aan elkaar blijven plakken.)  
750 ml. lauwe melk; daardoor heen roeren:  
25 gr. boter (geen margarine)  
35 gr. citroenrasp  
35 gr. honing (gewone zonder smaak)  
20 gr. (zee)zout

### Werkwijze:

Meel en bloem uitzeven. De uitgezeefde pitjes en zaden uit de Waldkorn met een koffiemolen fijnmalen. De gemalen pitjes en zader weer door de Waldkorn-bloem-mix mengen. Alles goed door elkaar roeren en met de vingers mengen. Daarna 30 minuten rusten. Daarna 10 minuten kneden, afwegen en verdelen in twee deegdelen van plm. 1150 gram elk. Nog eens 15 minuten rusten. Beide deegdelen plm. 10 minuten goed kneden en strekken. Nu 30 minuten laten rijzen in een bestoft bakblik bij een temperatuur van plm. 35 graden. De rijs eruit slaan en er een lap van maken ter breedte van een broodblik. De lap stevig oprollen. Bovenkant vochtig maken en door wat geplette tarwekorrels en/of wat bloem rollen. Zes schuine insnijdingen maken en in bakblik leggen. Nu 60 minuten rijzen en daarna in 40 minuten afbakken bij 190 graden in oven met ventilatie of 210 graden in oven zonder ventilatie. Eventueel na de eerste 20 minuten de bakblikken afdekken met zilverfolie om mooie bruine kleur te bewaren, want Waldkorn-mixen geven anders gauw een erg donkerbruine korst. Eventueel (als de korst niet hol genoeg klinkt) nog 10 tot 15 minuten nagaren in afkoelende oven.