

Rozijnenbrood



Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Samenstelling briochedeeg:

Met mix voor Luxebrood:

500gram bloem, 10 gram verse gist, 235 gram water, 40 gram boter, 3 gram zout.

Met witte bloem:

500 gram bloem, 35 gram verse gist, 1 eidooier, 225 gram melk, 50 gram suiker, 75 gram boter, 9 gram zout

150 gram rozijnen

Bereiding

Deegbereiding:

De ingrediënten voor het deeg mengen en kneden tot een elastische deegbal.

Laat 40 minuten afgedekt rijzen bij kamertemperatuur.

Deeg doorslaan, 150 gram gewelde rozijnen toevoegen en nog eens 20 minuten afgedekt laten rijzen.

Deeg vormen en 45 minuten afgedekt laten rijzen.

Afwerken en bakken:

De ingrediënten voor het deeg mengen en kneden tot een elastische deegbol.

Laat 40 minuten afgedekt rijzen bij kamertemperatuur.

Deeg doorslaan, 150 gram gewelde rozijnen toevoegen en nog eens 20minuten afgedekt laten rijzen.

Deeg vormen en 45 minuten afgedekt laten rijzen.

Oven verwarmen op 180 - 200 graden.

Deeg bestrijken met losgeroerd ei.

Baktijd: 35minuten.

Notities

Mix voor luxebrood van Soezie of Aveve:

<https://www.soezie.com/nl/productdetail/original-luxebrood-47>

<https://avevewinkels.be/Producten/Detail/bakken/brood/classics/luxebrood/ae626>

Foto's

