



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



Krentenbrood

(zonder spijs / zonder machine)

Benodigdheden:

- inhoud van de krentenbroodmix.
- zakje droge korrelgist.
- 50 gram boter of margarine.
- 1 ei.
- 7 gram kaneel.
- 270 ml. melk.
- 400 gram gewassen en uitgelekte rozijnen, krenten en sukade.

Bereidingswijze:

Doe het zakje krentenbroodmix, het ei, de margarine, de inhoud van het zakje gist, de kaneel en tenslotte de melk in een grote kom.

Meng dit in de kom en kneed dit tot een grote bol.

Bestuif de aanrecht met een beetje bloem en kneed hierop het deeg verder tot er een soepel elastisch deeg is ontstaan.

(het mag niet plakkerig zijn, doe er dan nog een klein beetje bloem bij)

Leg het deeg terug in de kom en dek deze af met plastic en een theedoek en laat dit op een warme tochtvrije plaats 30-45 minuten rijzen, het deeg is nu ongeveer verdubbelt.

Kneed er nu de rozijnen, krenten en/of sukade doorheen.

Doe het deeg in een ingevet bakblik of maak er een stol van en leg dit op een ingevette plaat.

Dek het weer af met plastic en een theedoek en laat dit weer een 45 – 60 minuten rijzen, druk lichtjes op het deeg en het veert elastisch terug als het voldoende is gerezen. (er blijft geen vinger indruk achter).

Bak het krentenbrood af in een voorverwarmde oven van 220 graden Celsius in ongeveer 30-45 minuten.

U kunt na het afkoelen het brood eventueel met poedersuiker bestrooie