

ROZIJNENBROOD MET SPIJS

AFBAKKEN IN DE OVEN

Recept:

- 300 gram rozijnenbroodmix
- 20 gram verse gist of 10 gedroogde

Potpourri:

- 300 gram, alleen afgespoeld
- eventueel naar keus: 100 gram rozijnen vervangen door geroosterde hazelnoten

Vulling:

- 200 gram amandelspijs

BEREIDING

- De ingrediënten zonder de potpourri in de machine doen
- Alleen kneden
- Na het kneden het deeg 15 minuten laten rijzen.
- Dan de potpourri erdoor knijpen (niet kneden)
- Van het deeg een bol maken en 25 minuten laten rijzen.
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen.
- met een rolstok of deegroller of met de handen het deeg plat slaan tot een rechthoekige lap deeg met de lengte van het bakblik
- rol de spijs tot een worst iets korter dan de deeglap, eventueel de handen iets nat maken. Leg de pil in het aan een kant van het deeg.
- Rol het deeg strak op.
- In de ingevette bakvorm leggen met de naad naar onderen en het blik in een ruime plastic zak lzetten.
- Laat het gevulde rozijnenbrood 60 - 90 minuten rijzen op een warme plaats.

AFBAKKEN

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C.
- De blik in het midden of iets onder het midden in de oven schuiven.
- Baktijd: ongeveer 30 a 35 minuten.

