

Uit de keuken van Levine: Broodkrans met noten

4-5 minuten



Brood en noten gaan goed samen, zowel in hartig als in zoet brood. In de loop der tijd heb ik al vele variaties gebakken. Ook deze creatie viel weer erg in de smaak. Links naar andere zoete broden met noten staan onderaan dit bericht.

Broodkrans met noten

Deeg:

- 475 gram tarwebloem
- 7 gram droge gist

- 50 gram suiker
- 8 gram zout
- geraspte schil van 1 sinaasappel
- 75 gram ongezouten zachte roomboter
- 230 gram (volle) melk
- 60 gram ei, losgeklopt

Vulling:

- 115 gram hazelnoten
- 100 gram amandelen
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- ½ theelepel kaneel
- 2 eiwitten
- 1 eetlepel/15 ml bruine rum

Verder:

- springvorm van 26 cm of grote tulbandvorm
- poedersuiker

Deeg in een standmixer kneden: Meng tarwebloem, gist, suiker, zout en geraspte sinaasappelschil in de kom. Verwarm de melk tot lauwwarm en smelt hierin de boter. Voeg het melk-/botermengsel en het ei toe aan het bloemmengsel en roer met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in ± 15 minuten tot een soepel deeg, het mag nog iets kleven aan de bodem.

Deeg in een broodbakmachine kneden: Doe tarwebloem, gist, suiker, zout en geraspte sinaasappelschil in de bak van de bbm. Verwarm de melk tot lauwwarm en smelt hierin de boter. Voeg het melk-/botermengsel en het ei toe en laat ± 15 minuten

kneden op bijvoorbeeld de pizzastand. Volg verder het recept hieronder vanaf de 1e rij. Of gebruik de deegstand (= inclusief 1e rij), volg dan het recept hieronder vanaf het vormen. Bij gebruik van de deegstand koude melk gebruiken.

Deeg met de hand kneden: Meng tarwebloem, gist, suiker, zout en geraspte sinaasappelschil in een kom. Verwarm de melk tot lauwwarm en smelt hierin de boter. Voeg het melk-/botermengsel en het ei toe aan het bloemmengsel en roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem bevochtigd is. Stort het mengsel op een werkplek en kneed met de hand in ± 20 minuten tot een soepel deeg, het mag nog ietsje plakken. Niet meer bloem toevoegen dan nodig is, het deeg wordt vanzelf minder plakkerig tijdens het kneden.

1e rij: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vulling: Maal de noten samen met de helft van de lichtbruine basterdsuiker in een foodprocessor fijn. Meng er de rest van de suiker, kaneel, eiwitten en rum door en zet apart tot gebruik.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht eruit (= doorslaan) en bol losjes op. Laat afgedekt ± 20 minuten liggen. Rol het met een deegroller uit tot een lap van $\pm 55 \times 30$ cm. Snijd de lap overlans in tweeën (je hebt nu 2 lappen van 55×15 cm).

Verdeel de vulling in twee gelijke porties en verdeel met een lepel over de deegplakken. Laat de randen vrij.



Rol iedere deeglap vanaf een lange kant op, knijp de naad dicht.

Leg de twee deegrollen met de naad naar beneden naast elkaar en draai ze om elkaar heen.



Springvorm: leg de deegrol tegen de wand van de springvorm, druk de uiteinden tegen elkaar (eventueel eerst met wat water bevochtigen). Let erop dat de naden aan de onderzijde liggen. Zet eventueel een klein vuurvast schaalje of blikje in het midden zodat het brood niet aan elkaar rijst.

Tulbandvorm: leg de deegrol in de tulbandvorm, druk de uiteinden tegen elkaar (eventueel eerst met wat water bevochtigen). Let op: het deeg wat onderin ligt wordt straks de bovenkant, de naden liggen hier dus aan de bovenkant.



2e rij: Laat het deeg - afgedekt - $\pm$ 60 minuten rijzen tot het ongeveer 2/3 in volume is verdubbeld.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens het rijzen de oven voor op 200 °C.

Bakken: Zet de springvorm of tulbandvorm op een bakplaat. Bak de krans 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180 °C. Bak in nog $\pm$ 15 minuten gaar en bruin. Los het brood direct na het bakken uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen. Bestrooi het brood voor het opdienen met poedersuiker.