

Uit de keuken van Levine: Cranberry-pecannoten swirl

4-5 minuten



Dit brood is zo lekker! Helaas heb ik het niet zelf verzonnen, als dat wel zo was zou ik er rijk en beroemd mee kunnen worden. Ik vond het op deze site: Cookingbread.com. Een hele leuke site waar ik al veel ideeën heb opgedaan. Ik heb het [oorspronkelijke recept](#) grotendeels gevolgd, alleen heb ik meer tarwebloem moeten toevoegen (onze bloem kan minder vocht aan dan het Amerikaanse) en in plaats van walnoten heb ik pecannoten gebruikt. Ook de werkwijze heb ik iets anders gedaan en beschreven. Voor dit brood wordt een ronde vorm gebruikt van 30

cm Ø. Toevallig (nou ja toevallig) heb ik die in de kast staan. In plaats van 1 groot brood kan je natuurlijk ook twee kleinere broden maken. Gebruik dan 2 vormen van 20 - 22 cm.

Vers uit de oven - wel eerst iets laten afkoelen - het lekkerst. Invriezen gaat ook prima.

Dit brood is één van mijn inzendingen voor het [Foodblog-event December](#).



Cranberry-pecannoten swirl

Recept [printen](#)

Deeg:

- 120 gram water
- 120 ml melk
- 110 gram zachte ongezoeten roomboter
- 100 gram suiker
- 8 gram droge gist

- 1 groot ei, geklutst
- ± 520 gram tarwebloem
- 9 gram zout

Vulling 1:

- 130 gram gedroogde cranberries
- 100 gram pecannoten, gehakt

Vulling 2:

- 55 gram zachte ongezoeten boter
- 100 gram suiker
- 2 theelepels kaneel

Afwerking:

- 1 eigeel
- 1 eetlepel melk

Verder:

- bak(vlaai)vorm van 30 cm of 2 vormen van 20 - 22 cm, bij voorkeur met losse bodem of een springvorm

Doe het water, de melk en de boter in een steelpannetje en verwarm zachtjes tot de boter gesmolten is. Of doe alles in een maatbeker en verwarm in de magnetron tot de boter gesmolten is. Laat afkoelen tot ± 40 °C.

Doe het mengsel samen met de suiker in de kom van een standmixer en meng met de platte klopper tot de suiker gesmolten is. Voeg de helft van de bloem toe en mix tot een glad mengsel. Voeg de gist en het losgeklopte ei toe en mix weer tot een glad mengsel. Voeg de resterende bloem in gedeelten toe. Verwissel de platte klopper voor de deeghaak. Voeg nu pas het zout toe.

Mix in ± 15 minuten tot een soepel, maar nog wel kleverig deeg. Het blijft plakken aan de wand en de

bodem. Schraap af en toe de wand schoon met een deegschrapper. Weersta de neiging om meer bloem toe te voegen, het deeg blijft plakkerig zelfs tot het einde van de kneedtijd.

Vet je handen en een deegmatje/werkplek met wat olie in en stort het deeg hierop. Maak er een bol van. Je zult nu merken dat ondanks dat het deeg er plakkerig uit ziet het eigenlijk wel mee valt: het voelt soepel en elastisch aan.

Doe het deeg over in een met wat olie ingevette kom, 1 keer keren zodat beide kanten met olie bedekt zijn. Laat afgedekt 1½ - 2 uur rijzen. Het deeg zal niet in volume verdubbelen.

Stort het deeg op een ingevette werkplek en druk het deeg uit tot een rechthoek. Verdeel de cranberries en gehakte pecannoten erover.



Vouw in 3-en. Druk weer wat platter en nogmaals vouwen, herhalen dit tot de vulling goed door het deeg verdeeld is.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Laat het deeg afgedekt ± 25 minuten liggen. Rol het dan met een deegroller uit tot een lap van ± 30 x 40 cm.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Verdeel de zachte boter (met je vingers) over de deeglap, laat de randen vrij. Meng de suiker met de kaneel en strooi over de deeglap. Snij het deeg in repen van 2 - 2,5 cm breed. Rol de middelste reep deeg op.



Leg het deegrolletje in het midden van de bakvorm.



Rol de andere deegrepen één voor één om het middelste stuk deeg heen.



Deg af met ingevet folie/bakmatje en laat $\pm$ 1 uur rijzen. Verwarm intussen de oven op 190°C . Meng eigeel met melk en bestrijk het brood hiermee. Bak in het midden van de oven in $\pm$ 30 minuten gaar en bruin. Eventueel afdekken met aluminiumfolie als de bovenkant te donker wordt. Zet de bakvorm op een rooster en verwijder de buitenrand.

© Uit de keuken van Arden; <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Iets af laten koelen, in punten snijden en smullen
maar
Eet smakelijk!