

Uit de keuken van Levine: Een vrolijk brood

2-3 minuten



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

Ik had er tijdens het maken een hard hoofd in of het wat zou worden, dit brood. Het deeg werd erg plakkerig nadat de vulling erdoor gekneet was en het rijzen duurde uren. Maar het eindresultaat mag er zijn, het is een heerlijk brood! De binnenkant is vrolijk gekleurd door de bigareaux en de sinaasappelsnippers. Likje roomboter erop en smullen maar! Als je het sneller wilt laten rijzen kan je wat meer gist toevoegen, ik denk dan aan 10 - 12 gram droge gist. Echter, de smaak wordt door de langere rijstijd wel lekkerder!

Zoet brood met amandelen, bigareaux en gekonfijte sinaasappel

Recept [printen](#)

Deeg:

- 500 gram tarwebloem

- 7 gram droge gist
- 1 theelepel kaneel
- 50 gram suiker
- 60 gram zachte roomboter
- 10 gram zout
- 1 ei, maat L, losgeklopt
- 150 ml lauwwarme melk

Vulling:

- 125 gram geroosterde en grof gehakte amandelen*
- 200 gram bigareaux, in stukjes
- 50 gram gekonfijte sinaasappelschil, in stukjes
- bakblik van ± 30 cm, ingevet

* Rooster eerst de amandelen in een droge koekenpan en hak ze dan grof.

Werkwijze KitchenAid:

Doe de bloem, gist, suiker, kaneel en boter in de kom van de KA. Voeg de lauwwarme melk en het losgeklopte ei toe. Roer met de platte klopper of een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat. Voeg halverwege het kneden het zout toe.

Voeg de gehakte amandelen en de bigareaux en sinaasappelstukjes toe. Ik heb de vulling er eerst met de hand door geknead en daarna nog even laten kneden in de machine.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en laat het afgedekt tot dubbel volume rijzen in 2 - 2,5 uur.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Voorzichtig de lucht eruit drukken (doorslaan) en afgedekt ± 15 minuten laten liggen. Uitdrukken tot een rechthoekige lap, die even breed is als het bakblik. Rol het deeg stevig op en leg het met de naad naar beneden in het bakblik.

Laat afgedekt tot bijna dubbel volume rijzen in 2 - 2,5 uur. Verwarm tegen het einde van de rijstijd de oven voor op 180 °C.

Bak het brood in 40 - 45 minuten gaar en bruin. Leg er na ± 20 minuten een velletje aluminiumfolie op als het te donker dreigt te worden.

Het brood direct storten op een rooster en laten afkoelen voordat je het gaat snijden.



Eet smakelijk!