

Uit de keuken van Levine: Hazelnootkrans

4-5 minuten



Wie wat bewaart heeft wat! In één van mijn oude 'culinaire' plakboeken vond ik het recept voor onderstaand brood. Ik heb het gekregen - en dat zal zo rond 1982 zijn geweest - van een collega. Met potlood staat erop geschreven "van Oeni, broodmix heb ik al gekocht" en ik heb er zelf "lekker!" bij geschreven. 27 jaar geleden bakte ik dus ook al brood. Toentertijd nog wel met een pak broodmix (ook dat had je toen al), nu heb ik zelf een zoet deeg gemaakt. Ik heb hiervoor - met enige aanpassingen zowel in het recept als in de wijze van maken - [dit](#) recept gebruikt. Perfect deeg! Het recept van de

vulling heb ik niet veranderd.

De hoeveelheid deeg was iets te veel. Voor de krans heb ik $\pm$ 600 gram gebruikt en van het resterende deeg heb ik zoete bolletjes gemaakt (lekker met een beetje boter en jam op zondagmorgen). In plaats van hazelnoten kunnen ook amandelen worden gebruikt.



Hazelnootkrans

Deeg:

- 600 gram tarwebloem
- 10 gram droge gist
- 75 gram suiker
- 11 gram zout
- 130 gram water, 20 - 25 °C
- 130 gram melk, 20 - 25 °C
- 120 gram ei (kamertemperatuur), losgeklopt
- 60 gram zachte ongezoeten roomboter

Vulling:

- 150 gram hazelnoten
- 125 gram suiker
- 90 ml slagroom
- 1 eetlepel/15 ml rum of cognac
- 100 gram rozijnen

Afwerking:

- 1 - 2 eetlepels slagroom
- geschaafde amandelen
- poedersuiker

Deeg in een standmixer kneden: Doe tarwebloem, gist, suiker en zout in de kom en roer door elkaar. Voeg het water, de melk en de eieren toe en kneed met de deeghaak $\pm$ 5 minuten. Voeg vervolgens de boter in gedeelten toe. Blijf kneden ($\pm$ 10 minuten) tot een soepel deeg is ontstaan. Het plakt nog iets aan de bodem. Het deeg is goed gekneed als je er een vliesje van kunt trekken.

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 in 60 - 90 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vulling: Maal de hazelnoten in een foodprocessor fijn. Voeg de suiker toe en druk nog een paar keer op de pulseknop. Voeg de slagroom toe en laat de machine nog even draaien. Doe het mengsel in een schaaltje en meng er de rozijnen door. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek en druk de lucht eruit. Haal van het deeg een stuk van $\pm$ 600 gram af. Doe het resterende deeg

weer in de kom en zet afgedekt in de koelkast tot verder gebruik (maak er bijvoorbeeld zoete bolletjes van). Bol het deeg losjes op laat afgedekt $\pm$ 15 minuten liggen (het deeg is na deze rusttijd makkelijker te vormen). Rol het deeg met een deegroller uit tot een rechthoek van ongeveer 30 x 45 cm.

Strijk de vulling uit over de deeglap. Laat de randen vrij.



Rol het deeg vanaf een lange kant stevig op.





Maak er vervolgens een cirkel van. Druk de uiteinden goed op elkaar (eventueel beetje natmaken met wat water).



2e rij: Leg het deeg op een met bakpapier of bakmatje bekleedde bakplaat. Knip het deeg om de twee centimeter voor $\frac{2}{3}$ in. Trek/duw de deegstukjes met je vingers wat uit elkaar. Laat afgedekt 45 - 60 minuten rijzen.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven

voor op 180 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bestrijk het deeg met slagroom en bestrooi met geschaafde amandelen. Bak het brood in het midden van de oven in ± 35 minuten gaar en bruin. Laat op een rooster afkoelen. Bestrooi voor het opdienen met poedersuiker.





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