

Uit de keuken van Levine: Krentenbrood

4-5 minuten



English readers please scroll down

Mijn echtgenoot eet iedere dag braaf de boterhammen op (tenminste dat denk ik) die ik hem besmeerd en wel in zijn lunchpakket meegeef. Hij heeft eigenlijk nooit klachten, maar de laatste tijd moppert hij wel eens: "ik krijg nooit meer van dat lekkere krentenbrood mee!"

Ach ja het is inderdaad alweer een tijd geleden dat ik dat gebakken heb. Gisteren heb ik daarom maar weer eens een paar sneetjes versgebakken krentenbrood in zijn lunchpakket gedaan en ik weet niet of het daardoor kwam, maar 's avonds had hij een opmerkelijk goed humeur :-).

Krentenbrood

- ± 475 gram tarwebloem
- 6 gram droge gist
- 20 gram suiker
- 1 ¼ theelepel kaneel (optioneel)
- 9 gram zout
- 1 ei (middel)
- 30 gram zachte ongezouten roomboter
- 120 ml karnemelk
- 180 ml/gram water, kamertemperatuur
- 300 gram krenten

Meng bloem, gist, suiker en kaneel in de kom van een standmixer (KitchenAid in mijn geval). Voeg het ei, boter, karnemelk en water toe. Mix met de paddle (op stand 1) of grote lepel tot een samenhangend geheel. Voeg het zout toe.

Mix met de kneedhaak op stand 2 in ± 10 minuten tot een soepel deeg. Voeg nog wat bloem toe als het deeg te vochtig is of wat water als het deeg te droog is. Voeg tijdens de laatste twee minuten van het kneden de krenten toe. Eventueel nog met de hand de krenten er goed doorkneden.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek af met plastic folie en laat ± 2 uur rijzen of totdat het in volume is verdubbeld.

Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken voor halve broodjes of maak 1 groot brood (vorm van ± 30 cm) en vorm er 1 of 2 broden van. Vet de vorm(en) licht in

met olie en leg het deeg erin. Dek af met ingevet plastic folie. Laat op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten tot bijna dubbele volume rijzen.

Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.

Bak het brood in het midden van de oven in 35 - 40 minuten gaar en bruin. Direct lossen uit het broodbakblik en op een rooster laten afkoelen.

Eet smakelijk!



Dutch Currant Bread

This "Krentenbrood" is being sold in every bakery (and supermarket) in Holland. This bread is not too sweet and loaded with currants. It is nice on its own or spreaded with (a little) butter.

- 16,75 ounces (3 1/3 cups) bread flour, approximately
- 2 tsp instant yeast
- 2 tbsp sugar

- 1 ¼ tsp cinnamon (optional)
- 1 ½ tsp salt
- 1 egg (medium)
- 2 tbsp soft unsalted butter
- ½ cup buttermilk
- ¾ cup water, room temperature
- 10, 5 ounces (1 ¾ cups) currants

Stir together the flour, yeast, sugar and cinnamon (if using) in the bowl of a stand mixer. Add the egg, butter, buttermilk and water. Stir together with the paddle attachment (#1) or with a large spoon until the ingredients come together. Add the salt.

Knead with the dough hook on medium speed (#2) for approximately 10 minutes. The dough should be soft and pliable. Adjust with flour or water if the dough seems too sticky or too dry and stiff. Sprinkle in the currants during the last 2 minutes of kneading. You may have to finish kneading by hand to distribute the currants evenly.

Lightly oil a large bowl and transfer the dough to the bowl, rolling it to coat it with oil. Cover the bowl with plastic wrap. Ferment at room temperature for approximately 2 hours, or until the dough doubles in size.

Divide the dough into 2 equal pieces and form them into loaves. Place each loaf in a lightly oiled 8 x 4-inch or 8½ x 4½ -inch pan. Cover loosely with greased plastic wrap. Proof at room temperature for 60 - 90 minutes, or until the dough nearly doubles in size.

Preheat the oven to 350 °F.

Place the loaf pans on a sheet pan and bake the

loaves (on the middle shelf) for 35 - 40 minutes until nicely browned on top.

Immediately remove the breads from their pans and cool on a rack.



Enjoy!