

Uit de keuken van Levine: Rozijnenbrood

6-7 minuten



Onderstaand recept is afkomstig uit het nieuwe boek "BREAD" van [Nick Malgieri](#) dat in najaar 2012 verschijnt. Op zijn blog is hij zo vriendelijk alvast een aantal recepten uit dit boek met zijn lezers te delen. Het recept voor dit Old-fashioned Raisin Bread klopt als een bus. Het enige dat ik veranderd heb is de toevoeging van wat kaneel, ik heb iets meer vulling toegevoegd en ik heb ze direct na het bakken bestreken met boter. Een deel van de rozijnen heb ik vervangen door gedroogde cranberry's. Zoals je op de foto kunt zien is het -ondanks dat ik meer vulling heb toegevoegd- nog steeds geen overdreven gevuld brood. Wil je een echt gevuld rozijnenbrood maken voeg dan dezelfde hoeveelheid rozijnen toe als bloem (675 gram).

Nick schrijft in zijn recept dat je de melk eerst moet verhitten (scald the milk). Eigenlijk is dat ouderwets. Het stamt nog uit de tijd dat melk niet gepasteuriseerd werd. Na even zoeken op het oneindige internet vond ik verschillende artikelen (zie de links onderaan dit bericht) over het hoe en waarom. Voor het bakken van brood is onderstaande informatie nuttig

(In bread making, scalding the milk serves a more scientific purpose. The whey protein in milk can weaken gluten and prevent the dough from rising properly. Scalding the milk deactivates the protein so this doesn't happen.

Dat weten we dan ook weer :-).

Het is een lekker ongecompliceerd rozijnenbrood. Handig om in voorraad van te hebben. Het laat zich namelijk goed invriezen. Zo heb ik het gemaakt:

Rozijnenbrood (2 broden)

Deeg:

- 225 gram volle melk
- 225 gram water, kamertemperatuur
- 10 gram droge gist
- 675 gram tarwebloem
- 70 gram suiker
- 12 gram zout
- 55 gram ongezouten zachte roomboter, in klontjes

Vulling:

- 200 gram donkere rozijnen (of krenten)
- 200 gram gele rozijnen
- 1 theelepel kaneel of koekkruiden (optioneel)

Verder:

- 2 broodbakblikken van ± 21 cm, ingevet
- zachte of gesmolten boter om het brood na het bakken mee te bestrijken

Wel (bij voorkeur de avond van tevoren) de rozijnen 15 minuten in lauw water. Laat ze (de hele nacht) in een vergiet uitlekken/drogen en dep ze goed droog voor gebruik.

Verwarm de melk in een steelpannetje tot bijna tegen de kook aan en laat weer afkoelen tot kamertemperatuur.

Werkwijze deeg kneden in een standmixer: doe alle ingrediënten voor het deeg, ***behalve de boter***, in de kom. Roer met een pollepel door elkaar en kneed het deeg met de deeghaak ± 5 minuten. Voeg dan de boter in klontjes toe. Kneed in nog ± 5 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat, het mag nog wel aan de bodem plakken. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het vliesje snel dan is het deeg nog niet goed gekneet.

Werkwijze deeg met de hand kneden: doe alle ingrediënten voor het deeg, ***behalve de boter***, in een kom, roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem bevochtigd is. Stort het deeg op een werkplek en kneed met de hand ± 10 minuten. Voeg dan de klontjes boter toe en blijf kneden tot er een soepel deeg ontstaat waar je een vliesje van kunt trekken. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg wordt vanzelf tijdens het

knedeminder plakkerig. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje van het deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het vliesje snel dan is het deeg nog niet goed gekneet.

Vulling erdoor kneden: laat het deeg na het kneden 15 minuten afgedekt staan. Kneet er dan de vulling doorheen. Dit kan met de machine of met de hand.

Met de hand vulling door het deeg kneden: stort het deeg op een met wat olie ingevette werkplek en rol het met een deegroller uit tot een lap ter grootte van een A4. Verdeel 1/3 van de vulling over de deeglap. Vouw de linkerkant van het deeg tot net over het midden, doe dat ook met de rechterkant. De deegranden overlappen elkaar nu iets. Druk de naden met een deegroller (of met je vingers) dicht. Draai het deeg en herhaal het uitrollen, vulling erover, vouwen en naden dichtdrukken nog twee keer.

1e rijs: vorm het deeg tot een bal en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur ± 60 minuten rijzen. Het deeg zal niet helemaal in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en verdeel het met een deegsteker in 2 gelijke stukken. Bol ieder stuk deeg losjes op. Dek de deegballen af en laat ze ± 20 minuten liggen.

Vorm vervolgens beide stukken deeg tot een brood:

- *rol het deeg met een deegroller uit tot een rechthoek, niet breder dan de lengte van het bakblik;*
- *rol het deeg vanaf de bovenkant stevig op en knijp de naad dicht;*
- *leg het deeg met de naad naar beneden in een ingevet bakblik.*

2e rijs: dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat het op kamertemperatuur in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en an langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 190 °C.

Bakken: zet de broden (op een bakplaat of rooster) in de oven en verlaag direct de temperatuur naar 180 °C. Bak de broden in ± 45 minuten gaar. De broden zijn gaar als ze een interne temperatuur hebben van 95 °C (je kunt dit meten met een digitale kernthermometer). Stort de broden direct na het bakken uit het bakblik op een rooster, bestrijk ze met boter en laat ze volledig afkoelen voordat je ze gaat snijden.

Artikelen over het "scalden" van melk:

- [Scalding Milk: is it really necessary?](#)
- [Wikipedia: Scalded milk](#)
- [Scalding Milk](#)