

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Sinaasappelbrood met rozijnen en kaneel

4-5 minuten



Dit zijn de eerste zoete broden die ik in mijn nieuwe oven, de [Rofco B30](#), heb gebakken. Het was even een gok op welke begintemperatuur de oven voorverwarmd moest worden, maar het is goed gegaan. De bovenkant was iets te donker naar mijn zin; dat is een volgende keer echter eenvoudig op te lossen door de broden tijdens het bakken iets eerder met een stuk aluminiumfolie af te dekken. Dat afdekken met aluminiumfolie was trouwens nog een hele toer. De broden hadden zo'n geweldige ovenrijs dat ze bijna tegen de bovenkant van de oven aankwamen! Ik heb de folie er met kunst en vliegwerk tussen gefrommeld.

Uiteraard kunnen deze broden ook in een 'gewone' oven met boven- en onderwarmte gebakken worden. De beschrijving hiervoor staat in het recept.

Sinaasappelbrood met rozijnen en kaneel (2 broden)

Recept [printen](#)

Deeg:

- 1000 gram tarwebloem
- 12 gram droge gist
- 75 gram suiker
- geraspte schil van 2 sinaasappels
- 55 gram zachte ongezoeten roomboter, in stukjes
- 240 gram vers geperst sinaasappelsap, lauwwarm
- 240 gram volle melk, lauwwarm

- 2 grote eieren (120 ml), los geklopt
- 18 gram zout
- 125 gram gele rozijnen, gewassen en droog gedept
- 125 gram blauwe rozijnen, gewassen en droog gedept

Voor de kaneelspiraal:

- 125 gram suiker
- 2 theelepels kaneel
- 50 gram zachte of gesmolten ongezoeten roomboter

Verder:

- 2 broodbakblikken van ± 30 cm, ingevet

Werkwijze standmixer/KitchenAid: Doe 300 gram tarwebloem, gist, suiker, geraspte sinaasappelschil en de boter in de kom. Voeg sinaasappelsap, melk en eieren toe. Mix met de platte klopper door elkaar. Blijf ± 3 minuten mixen tot een slap deeg. Voeg geleidelijk de rest van de bloem toe.

Verwissel de platte klopper voor de kneedhaak. Voeg het zout toe en kneed in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat.

Voeg de rozijnen toe en kneed erdoor (of kneed ze met de hand door het deeg).

1e rijs:

Vet een grote kom in met wat olie en leg het deeg hierin, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in 1- 1,5 uur in volume verdubbelen. NB: je kunt ook nu het deeg al in 2-en verdelen en in aparte kommen laten rijzen.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en verdeel het in twee gelijke stukken als je dat al niet gedaan hebt bij de 1e rijs. Bol de stukken deeg losjes op en laat ze afgedekt 20 minuten liggen. Meng de suiker met de kaneel.

Rol ieder stuk deeg met een deegroller uit tot een lap even breed als de bakvorm. Verdeel de boter met een kwastje over de deeglappen en bestrooi met met de kaneelsuiker. Rol de deeglappen stevig op, knijp de naad dicht en leg beide rollen deeg met de naad naar onder in de bakblikken.



2e rijs: Laat het deeg afgedekt in 75 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Bakken:

Oven met boven- en onderwarmte: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 180 °C. Bak de broden in 35 - 45 minuten gaar en bruin. Dek als de broden te bruin worden af met een stuk aluminiumfolie.

Rofco: verwarm 2 uur voordat de broden de oven ingaan de oven voor op 200 °C. Zet de bakblikken op een bakplaat bekleed met een bakmat, zet de bakplaat op de hete steen in de oven en bak tot de broden kleur krijgen, ± 8 minuten. Verlaag de temperatuur naar 50 °C en bak de broden in nog ± 37 minuten gaar. Dek als de broden te bruin worden af met een stuk aluminiumfolie. Zet de laatste 10 minuten de dampsleuven open.

NB: in een Rofco B30 hoeft alleen het bovenste bakvlak voorverwarmd te worden, dit duurt ongeveer 1 uur.

Los de broden direct na het bakken uit de bakblikken en laat ze afkoelen op een rooster. Laat de broden tenminste 1 uur afkoelen voordat je ze gaat snijden.



Lekker met wat roomboter erop :-).