

# ROZIJNENBROOD



**bereidingstijd**

60-75 min

## Ingrediënten

- 3 eieren
- 150 g rozijnen
- 90 ml lauw water geschikt voor de bereiding van babyvoeding
- 3 maatschepjes **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®**
- 2 g zout
- 350 g patisseriebloem (+ extra voor bij kneden)
- 20 g suiker
- 15 g verse gist
- 40 g plantaardige vetstof

## Bereiding

1. Doe de rozijnen in een potje met lauwwarm water. Laat ze op voorhand een 30-tal minuten weken.
2. Neem een mengkom en doe er de suiker en 2 eieren in. Klop dit op. Hou één ei opzij om hier later het deeg mee te bestrijken.
3. Voeg de maatschepjes **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®** toe aan het water en klop of schud op tot een klontervrije vloeistof. Voeg hieraan alle gist toe en roer. Laat dit even staan, de gist zal zichzelf volledig oplossen.
4. Voeg de plantaardige vetstof toe aan de mengkom.
5. Laat de rozijnen in een vergiet uitlekken.
6. Voeg eerst de bloem toe aan de mengkom en nadien ook de uitgelekte rozijnen. Zorg dat de rozijnen voldoende uitgelekt zijn voordat je ze toevoegt. Dep ze indien nodig nog af met een propere keukenhanddoek of keukenpapier.
7. Nu bekom je een kruimelige massa. Voeg het gistmengsel in beetje toe. Vanaf nu zet je best de klopper aan de kant en begin je met je handen te kneden. Als je tijdens het kneden merkt dat het deeg veel te hard aan je handen plakt, voeg dan iets meer bloem toe.
8. Kneed totdat je een bol deeg hebt die je mooi in je handen kan vastnemen. Leg de bol terug in de mengkom en drapeer er een propere keukenhanddoek over.
9. Laat het deeg zo'n 60 minuten rijzen op een warm plekje in huis, zonder temperatuurschommelingen. Het volume van de massa verdubbelt ongeveer.
10. Kneed goed totdat alle lucht eruit is. Leg het deeg in de reeds ingevette ovenschaal, leg de keukenhanddoek erover en laat opnieuw 45 minuten rijzen. Zet 10 minuten voor de rijstijd om is de oven aan op 180°C.
11. Klop een dooier los met een piepklein scheutje water. Bestrijk de bovenzijde van het deeg met eigeel.
12. Zet het brood in de oven voor 30 à 35 minuten. Controleer regelmatig het deeg, want de exacte baktijd is afhankelijk van het type oven. Trucje: Wanneer je op het brood tikt, en je hoort een holle klank, dan is het gaar.
13. Haal het brood uit de bakvorm en laat afkoelen.



vanaf  
**8**  
maand

**ZOET**