

Rozijnenbrood vegan, gekneet met Panasonic* broodbakmachine, voor diegenen die niet willen (of kunnen) kneden, en tenslotte gebakken in oven.

** of een andere machine*

Ingrediënten 1 rozijnenbrood

- 250-300 gram biologische Sultana rozijnen (1 dag van te voren geweld)
- 400 gram tarwebloem (Frans T45)
- ½-1 theelepel kaneel
- 4 gram suiker (1 tsp)
- 1 á 2 theelepels vanillesuiker biologisch
- 150 ml Westmalle-Tripel bier of bijv. Karmeliet Tripel (minder bitter)
- 150 ml water
- 6 gram bakkerszout (1½ tsp)
- 20 gram vegan boter (Violife)
- 8-12 gr (2-2¼ tsp) Bruggeman instant gist



Bereidingswijze:

Vorbereiding plus extra rusttijd van het deeg 45 minuten, rijzen in broodbakmachine: 2 u 20 minuten, extra ca 1 uur rijzen, bakken in de oven 55 min, klaar in ca 5 uur

1. Meng het bier met het water, de suiker en de vanillesuiker
vul bakblik van de broodbakmachine met het volgende (van onder naar boven):
 1. het biermengsel
 2. 200 gr tarwebloem
 3. zout, kaneel, de rozijnen
 4. 200 gram tarwebloem
 5. Boter in het centrum en de gist rondom bijna aan de rand
2. Zet het bakblik in de broodbakmachine en laat het rusten gedurende 30 minuten
3. Start menu 16 voor het bereiden van het brooddeeg (2 uur en 20 minuten)
(minimaal 30 minuten rust, 20 minuten kneden, 1u 10 minuten rijzen)
4. Breng wat bloem aan op een schoon(!) aanrecht en vet het definitieve bakblik in met bijvoorbeeld wat “koken, bakken, braden zonde palmolie” van Violife .
5. Bij de pieptoon haal dan het deeg uit het bakblik van de broodbakmachine en leg dat op het aanrecht. Vorm het deeg tot een rol zodat het in het definitieve bakblik past.
6. Laat het deeg weer ca. 75 minuten rijzen in de hete luchtoven.
7. Verwarm de oven nu tot 170°C (hete lucht) en bak het brood gedurende ±45 minuten gaar.