

Krenten/rozijnenbrood

Recept van onze molenaar van de Hackfortsche Windmolen.

250 gram bloem
6 gram droge gist
25 gram basterdsuiker
4 gram zout
5 gram citroenrasp
40 gram margarine/boter
1 ei
±125 gram water

250 gram gewelde rozijnen/ vruchten

Bakken 180 graden ±35 minuten

Krenten/rozijnen wellen:

Doe dit een avond van te voren.

Doe de vruchten in een kom en zet ze onder lauwe warm water.

Laat de vruchten 1 uur onder water staan, daarna giet het water af.

Laat het overtollige water zitten, schut de kom met vruchten een aantal keren om zodat de vruchten mooi gelijk matig het water kunnen opnemen.

Doe je droge vruchten in het deeg, dan zullen de vruchten het vocht uit het deeg trekken.

