

# Rozijnenbrood

## Ingrediënten:

1 blokjes verse gist (40 gr)  
3 eetlepels water  
½ theelepel suiker  
500 g bloem  
40 gr suiker  
½ theelepel zout  
150 gr melk  
2 eieren  
70 gr boter  
150 gr gedroogde rozijnen

## Bereiding:

Doe de gist verbrokken in de mengbeker en voeg 3 eetlepels water toe met een halve theelepel suiker

Stel in: 2 min / 37°C / stand 1

Voeg de rest eraan toe in volgorde (uitgezonderd de rozijnen) :

Stel in: 3 min / gesloten beker / kneedstand

Voeg er de rozijnen aan toe

Stel in: ½ min / gesloten beker / kneedstand

Als de rozijnen te weinig zijn gemengd, nog even handmatig bij kneden.

Tip : Om het deeg uit de mengbeker te halen, mengbeker omdraaien en het mes laten meevallen met het deeg. Mes terug in de mengbeker zetten en instellen

Stel in: gesloten beker / turbotoets 5 x indrukken .

Het deeg wordt tegen de wand geduwd en kan gemakkelijk verwijderd worden.

Broodvorm vullen en op een warme plaats laten rijzen (oven à 50°C, 30 min).

Afbakken à 180°C gedurende 40 min.

