

Recept voor snel kerstbrood

Het midwinterfeest Yule of Kerst kan voor mijn gezin niet zonder een lekker gevuld feestbrood.

Dan bedoel ik niet dat wat ze als kerstbrood verkopen in de winkel of bij de bakker.

Voor mij heeft dat niets met voeding te maken.

Wat voor troep moeten ze daar wel niet instoppen om het wekenlang smakelijk te houden, brrrr.

Ik bak al jarenlang mijn eigen winter feestbrood van biologisch meel. Geen troep, maar pure ingrediënten.

Dit sodabrood is het lekkerst op de dag dat je het gebakken hebt.

Het recept geeft een redelijk groot brood.

Ik neem meestal de helft van het recept zodat er niets van het brood overblijft.

Baking soda is geen bakpoeder maar dubbelkoolzure soda.

Ik koop het bij de molen waar ik ook mijn meel koop.

Vaak is het ook te krijgen bij natuurvoedingswinkels of oosterse Toko's.

De soda reageert met het zuur uit de karnemelk zodra het nat wordt.

Zorg dus dat je het brood zodra je het gevormd hebt, in de oven kunt schuiven.

O ja, weersta de verleiding om meer soda te gebruiken dan het recept aangeeft. Dat proef je namelijk terug in het brood.

Je hebt nodig voor het brood:

150 gr rozijnen

100 gr gedroogde cranberries

1 appel

300 gr biologisch tarwemeel

150 gr biologisch volkorenmeel

1 afgestreken eetlepel zout (= ong. 7 gram)

1 volle theelepels baking soda

2 volle theelepels kaneel

400 ml biologische karnemelk

Eventueel amandelspijs

Eventueel poedersuiker

Bakblik bekleed met bakpapier

Zo maak je het

Verwarm de oven voor tot 200° C.

Zet de rozijnen en de cranberries in warm water te weken.

Schil de appel en snijdt ze in kleine stukjes.

Meng de twee meelsoorten met het zout, de baking soda en de kaneel.

Giet de rozijnen en cranberries af, droog ze in een schone theedoek en meng ze samen met de appel door het meel.

Voeg de karnemelk toe en roer het deeg goed door elkaar met een lepel.

Het deeg zal behoorlijk nat en plakkerig zijn, dat hoort zo.

Bestrooi het deeg licht met meel en haal het uit de kom.

Leg het deeg op een royaal met meel bestoven werkblad en duw het in een platte ovale vorm van ongeveer 2 cm dik.

Vorm een rol van het spijs en leg dit in de lengte ongeveer in het midden van het brooddeeg.

Klap een helft over het spijs heen en druk het vast op het onderste stuk deeg.

Laat hierbij een rand van ongeveer 2 cm van het onderste stuk deeg vrij.

Je kunt ook een bol van het deeg vormen en de bovenkant insnijden in een kruisvorm.

Leg het gevormde deeg op het met bakpapier bekleedde bakblik en bak het brood in het midden van de oven in ongeveer 40 tot 45 minuten gaar en bruin.

Het brood is gaar als het hol klinkt als je op de onderkant klopt.

Laat het brood op een rooster afkoelen en bestrooi het dan eventueel met poedersuiker.

Variaties

♥ De karnemelk kun je vervangen door water met een eetlepel appelazijn. Het brood wordt dan wel wat minder smeuiig.

♥ Varieer met allerlei gedroogd fruit zoals abrikozen, peren, pruimen enz

♥ Hou je van klassiek, voeg dan in plaats van cranberries sukade en geconfijtte sinaasappelschil toe.

♥ Wil je amandelspijs gebruiken, dan kun je dat ook zelf maken met het recept hieronder.

Zelf amandelspijs maken.

Zelf amandelspijs maken is makkelijker dan je denkt.
Het is veel lekkerder en minder zoet dan de kant-en-klare variant die je zo kunt kopen.

Je hebt nodig voor de spijs:

100 gram amandelmeel
100 gram rijststroop
Rasp van de schil van 1 citroen
Snufje zout

Zo maak je de spijs:

Mix alle ingrediënten goed door elkaar met een lepel en zet het in de koelkast om hard te laten worden.
Je kunt de spijs het beste de avond tevoren maken als je het brood 's morgens wilt bakken.

Ik wens je heel veel plezier met het bakken van dit winter feestbrood en vooral ook: smakelijk eten.

Warme wintergroet, Asrid