Notenbrood

Ingrediënten

500 g (gram) Koopmans Kristalbloem
200 g (gram) Tarwemeel
6 g (gram) Dr. Oetker Gist
12 g (gram) Zout
15 g (gram) Witte basterdsuiker
420 g (gram) Water
250 g (gram) Gemengde noten

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Mengkom
Weegschaal
Bakplaat met bakpapier



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op **220 graden** (heteluchtoven), **240 graden** (elektrisch) of **stand 7** (gasoven).

Doe alle ingrediënten (behalve de noten) in een kom en kneed tot een samenhangend deeg. Kneed daarna door tot een elastisch deeg. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Het deeg is goed wanneer je van een klein stukje deeg een vliesje kunt trekken. Voeg als laatste de noten toe aan het deeg.

Laat het deeg 20 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

Verdeel het deeg in twee of drie gelijke stukken. Bol de deegstukken op en vorm ze tot een langwerpig brood.

Leg de broden op een bakplaat met bakpapier en laat de broden minimaal 1 uur rijzen. Als de broden in volume zijn verdubbeld, is het tijd om de broden af te bakken.



2. Notenbrood bakken

Bestrooi de broden met wat bloem en maak een mooie insnede in de broden. Zet de oven terug naar **200 graden** (heteluchtoven/elektrisch) of **stand 4** (gasoven). Bak de broden in 25-35 minuten gaar en goudbruin.

Laat het brood afkoelen op een rooster.



1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op **220 graden** (heteluchtoven), **240 graden** (elektrisch) of **stand 7** (gasoven).

Doe alle ingrediënten (behalve de noten) in een kom en kneed tot een samenhangend deeg. Kneed daarna door tot een elastisch deeg. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Het deeg is goed wanneer je van een klein stukje deeg een vliesje kunt trekken. Voeg als laatste de noten toe aan het deeg.

Laat het deeg 20 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

Verdeel het deeg in twee of drie gelijke stukken. Bol de deegstukken op en vorm ze tot een langwerpig brood.

Leg de broden op een bakplaat met bakpapier en laat de broden minimaal 1 uur rijzen. Als de broden in volume zijn verdubbeld, is het tijd om de broden af te bakken.



2. Notenbrood bakken

Bestrooi de broden met wat bloem en maak een mooie insnede in de broden. Zet de oven terug naar **200 graden** (heteluchtoven/elektrisch) of **stand 4** (gasoven). Bak de broden in 25-35 minuten gaar en goudbruin.

Laat het brood afkoelen op een rooster.