

Voor dit recept voor een heerlijke kerstbrood heb je nodig:

- 500 gr bloem *
- 20 gr droge gist* of 40 gram verse gist
- 3 dl water
- 10 gr zout
- Vulling:
 - 400 gr rozijnen
 - 100 gr fruitmix
 - 200 gr amandelspijs
 - Eventueel gehakte nootjes.

Ingrediënten met een * zijn verkrijgbaar in de molen!

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Meng de bloem met gist en water tot een mooie lap deeg (mag slap zijn). Zout mag niet direct in contact komen met gist dus strooi het zout langs de rand of voeg later toe.

Daarna de vulling er doorheen kneden(dit kan ook na de eerste keer rijzen).

Verdeel het deeg in twee bollen voor twee heerlijke kerstbroden.

Laat het deeg afgedekt met een schone keukendoek 15-30 minuten rusten en kneedt het opnieuw.

Maak twee rolletjes van de amandelspijs en leg dit op de deegplakken en vouw

het in. Eventueel de gehakte nootjes erover heen strooien.

Opnieuw laten rijzen bij temperatuur van ongeveer 25 graden tot het volume ongeveer verdubbeld is en afbakken in een voorverwarmde oven op 220 gr in ca 40 minuten.

Na afkoelen bestrooien met poedersuiker.

Eet smakelijk!!

