

# ROZIJNENBROOD



Bereidingstijd  
15 min



220 °C  
30 min

## Ingrediënten

- ½ pak witbroodmix
- ½ zakje rozijnen
- koekkruiden
- bloem
- bruine basterdsuiker
- water
- ongezouten noten

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op de temperatuur zoals aangegeven op het pak broodmix.
2. Doe de broodmix samen met de gewelde rozijnen, koekkruiden, bruine basterdsuiker en de noten in de **Superkom**. Sluit het deksel en schud de kom.
3. Voeg vervolgens het water toe, sluit het deksel en schud wederom. Eventueel het laatste beetje met de **Siliconenspatel** mengen. Laat het deeg rijzen.
4. Bestuif de **placemat** met wat bloem en leg hier het deeg op.
5. Vul de **Deegroller** met warm water. Bestrooi het deeg licht met wat bloem. Ga vanuit het midden naar de buitenkanten je deeg uitrollen tot een grote lap.
6. Rol het deeg stevig op en snijd er dikke plakken van van ca. 9cm.
7. Leg deze rolletjes in de **Ultra pro** en bak het volgens de aangegeven tijd af. Laat het brood iets afkoelen en stort het.

Eet smakelijk!