

Zelfs de cranberry's in dit brood komen van een aanplant in de Maashorst. Na de oogst worden ze ingevroren. Bij gebruik wordt de gewenste hoeveelheid uit de vriezer gehaald, even in heet water gezet en dan afgegoten. Als het goed is, houd je mooie gladde bessen over. Ze geven een bijzondere zuursmaak aan dit zoete, bittere en (boter)zachte deeg.

Het cranberrybrood wordt meestal in een aparte (elektrische) oven gebakken, omdat het een lagere baktemperatuur verlangt.



Gebruikt meel:
Cosmos spelt
en Epanis spelt,
geteeld in natuurgebied
De Maashorst
Gemalen door:
Molen De Nijverheid
Gebakken door:
Frans Bos en
Paul van den Steenhoven
van Het Bakhuis

Spelt

Cranberry-vruchtenbol

INGREDIËNTEN

(voor 6 kleine broden)

- 1000 gram speltbloem
 - 15 gram zout
 - 100 gram verse gist
 - 100 gram boter op kamertemperatuur
 - 20 gram suiker
 - 630 gram water
- vulling:
- 800 gram, bijvoorbeeld: cranberry's, rozijnen en walnoten

Tip: thuis kun je minder gist gebruiken – bijvoorbeeld 30 gram verse gist – en dit vruchtendeeg langer laten voorrijzen. Je krijgt dan nog meer smaak. Nog een tip voor thuis: dit luxe vruchtenbrood kun je beter iets langer bij iets lagere temperatuur bakken, dan te snel bij te hoge temperatuur.

WERKWIJZE

- Was de rozijnen en laat ze goed uitlekken. Rooster de walnoten licht in de oven of in een koekenpan en snijd ze in stukjes. Overgiet de cranberry's met heet water, laat ze 10 minuten staan en laat ze goed uitlekken.
- Meng in de kneedmachine speltbloem, zout, gist, suiker en boter en bijna alle water gedurende 2 minuten in de eerste versnelling. Geef het deeg 15 minuten rust. Kneed dan nog 3 minuten in de eerste versnelling. Was het deeg eventueel bij met een restant water. Voor de thuisbakker: meng in een kom de bloem, zout, 30 gram gist, suiker en boter en bijna alle water. Geef het deeg 15 minuten rust. Kneed dan in 5 minuten een deeg, kneed in beetje het restant water erdoor.
- Laat het deeg 15 minuten rusten in de geïmproviseerde rijskast (circa 28°C), zie het recept Molenbol (pagina 180), of langer op kamertemperatuur.
- Maak een pannenkoek van het deeg, leg hierop de vulling, duw deze voorzichtig in het deeg, vouw het deeg naar binnen en werk de vruchten voorzichtig door het deeg.
- Geef het deeg 30 minuten voorrijfs in de rijskast, of langer op kamertemperatuur: als je minder gist gebruikt – bijvoorbeeld 30 gram – en als je geen rijskast hebt, geef dan een voorrijfs van 2-3 uur.
- Verdeel het deeg in stukken van 425 gram; bol ze losjes op, laat ze 15 minuten rusten en bol ze voorzichtig op tot ronde vormen. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
- Geef de cranberry-vruchtenbollen een narijs van 45 minuten in de rijskast, of langer op kamertemperatuur.
- Zorg dat de oven is voorverwarmd op hooguit 210°C. Bak de bollen in 20-25 minuten goudbruin en gaar (let op, door de boter in het deeg gaan de bollen eerder kleuren). Thuis: zet de oven na 10 minuten terug naar 190°C. De totale baktijd is 25-30 minuten.
- Laat de broden uitdampen op een rek.

