

Breekbrood met appel

Ingrediënten

Deeg:

- 11 gram gedroogde gist
- 50 gram SteviJa Kristal[®]
- 1,5 dl warme melk
- 350 gram bloem
- 40 gram gesmolten boter
- 1 eierdooier



Vulling:

- 300 gram appel (of peer)
 - 100 gram walnoten
 - 30 gram gesmolten boter
 - 30 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
 - 1 ei (losgeklopt)
 - 1 eetlepel SteviJa Kristal[®]
- Springvorm (circa 22 cm, ingevet)

Bereiding

Deeg:

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Meng in een kom de ingrediënten en kneed ze op een bebloemd werkvlak 5 minuten stevig tot een elastisch deeg.

Voeg eventueel wat extra bloem toe als het deeg te plakkerig is.

Dek de kom af en laat het deeg op een warme plek circa 1 uur rijzen.

Vulling:

Hak in de keukenmachine de appels, noten, boter en het Zoetpoeder tot een nog iets grof mengsel.

Rol het deeg tot een lap van circa 35 x 25 cm en strijk het appelmengsel erover uit.

Rol het gevulde deeg (niet te strak) op en snijd de rol in 9 plakken. Leg de plakken als een bloem in de springvorm en dek de vorm af met een doek. Laat het deeg op een warme plek nogmaals 1 uur rijzen.

Bestrijk het deeg met het ei en bestrooi het met de Kristal. Bak het brood in 45 minuten knapperig bruin.

Tip: I.p.v. walnoten kunt u ook pecan-noten of hazelnoten gebruiken.