

Rozijnenbrood

Ingrediënten

- 275 gram volkoren speltmeel
- 1 flinke theelepel kaneel
- ½ theelepel zout
- 3 eetlepels SteviJa Kristal®
- 25 gram roomboter
- 225 ml karnemelk
- 100 gram rozijnen
- 100 gram krenten
- 1 theelepel SteviJa Baksoda
- 2 eetlepels kokende melk



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C en wel de rozijnen en krenten in lauwwarm water.

Roer het meel, kaneel, zout en de Kristal door elkaar en kneed hier de boter doorheen. Giet de karnemelk erbij en kneed tot een zacht deeg.

Laat de rozijnen en krenten uitlekken, dep ze droog en doe ze bij het deeg. Los de Baksoda op in de melk en meng dit tot slot door het deeg.

Bedek het ovenrooster met bakpapier, leg hierop het deeg in een cirkel van circa 20 centimeter doorsnede en bak de bol in 40 minuten knapperig en bruin.

Snijd plakken of punten uit de nog warme bol en besmeer deze met roomboter. Heerlijk tongstrelend fantastisch lekker!