

Noten-vruchtenbrood met bruine suiker



Enige bakervaring is gewenst

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 200°C

Heteluchtoven: 180°C

Gasoven: stand 4

Baktijd: ongeveer 40 minuten

Ingrediënten:

50 g gedroogde appeltjes, kleingesneden

500 ml water

1 zakje rooibosthee

125 g gedroogd rood fruit (cranberry's, bessen en kersen)

1 pak Koopmans Mix voor Bruinbrood

1 el koekkruiden

100 ml Turkse of Griekse yoghurt (10% vet)

50 g gehakte hazelnoten

Dr. Oetker Walnoten

125 g bruine basterdsuiker

Extra nodig:

bakvorm 24 cm

Bereidingswijze:

Snijd de gedroogde appeltjes in kleine stukjes. Zet ongeveer een halve liter rooibosthee. Schenk 200 ml thee op de appelstukjes. Laat de rest van de thee afkoelen tot lauwwarme thee. Maak het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking van de broodmix, maar vervang het water door 250 ml lauwwarme rooibosthee en voeg de yoghurt en koekkruiden toe. Als het deeg te droog is, kunt u een beetje thee toevoegen.

Laat het deeg 10 minuten rijzen. Kneed de gedroogde vruchten,



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



hazelnoten en amandelen door het deeg. Verdeel het deeg in 2 stukken en vorm elke stuk een bol. Druk een deegbol plat tot een cirkel van 24 cm en vouw twee zijanten naar binnen. Leg dit deeg met de omgevouwen kanten naar boven in de bakvorm.

Verdeel de bruine basterdsuiker over het midden van het deeg (in de gleuf die is ontstaan). Duw de tweede deegbol plat en leg deze op het deeg in de vorm, duw daarbij de randen rondom stevig op elkaar. Dek de bakvorm af met een theedoek en laat het brood op een warme plek 60 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor. Bak het brood in het midden van de oven gaar en bruin.

Picknicktip:

-leg het brood op een snijplank, leg een broodmes ernaast en verpak het zo in een theedoek. Neem een afsluitbaar bakje gevuld met Turkse yoghurt mee. Snijd het brood in dikke sneetjes en schep op elk sneetje een beetje yoghurt.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Walnoten

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl