



Belegd Notenbrood

8 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

Voor het deeg:

350 g tarwebloem
1 zakje Dr. Oetker Gist
1 tl suiker
0,5 tl kaneel
zout (ca. 4 g)
50 g ongezouten notenmix
(hazelnoten, amandelen, walnoten)
fijngehakt
150 ml water (handwarm)
1 ei op kamertemperatuur
25 g margarine (zacht)
1 ei losgeklopt

Voor het beleg:

0,5 zakjes rucola
300 g roombrie
1 peer (bijvoorbeeld Conference)
honing
50 g ongezouten notenmix
(hazelnoten, amandelen, walnoten)
fijngehakt

1 Notenbrood deeg maken:

Hak de noten fijn. Meng tarwebloem, gist, suiker, kaneel, fijngehakte notenmix en zout in een kom. Meng het water met het ei en de boter en schenk het in een kuiltje bij de bloem. Kneed het deeg in ca. 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een elastisch deeg. Vorm het deeg tot een mooie bol en laat het in de kom afgedekt met een theedoek 15 minuten rijzen.

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven 200 °C

Baktijd: ongeveer 15 Minuten

2 Het notenbrood deeg laten rijzen:

Vet de springvorm in met boter of gebruik Dr. Oetker Bakspay. Leg de bol deeg in het midden van de springvorm, en verdeel het over de gehele bodem van de springvorm. Bestrijk het deeg licht met losgeklopt ei en bestrooi het met een beetje bloem. Maak met een mes een verdeling op het deeg van acht gelijke punten (laat de punten in de springvorm zitten). Laat het deeg afgedekt met een theedoek 45 minuten rijzen op een warme plaats.

3 Het notenbrood bakken:

Plaats een rooster onderin de oven en verwarm de oven voor. Bak het notenbrood in ca. 15 minuten gaar en mooi goud bruin. Neem het uit de vorm en laat het uitdampen.





4 Het notenbrood beleggen:

Snijd het afgekoelde notenbrood in de acht punten en snijd de punten horizontaal door midden. Verdeel wat rucola over de broodbodems. Snijd de roombrie in 8 dunne plakken en leg op elke notenbrood een plakje brie. Snijd de peer in 8-16 dunne parten, snijd kroontje en klokhuis weg. Leg op elke broodpunt 1-2 stukken peer. Bestrooi de notenbroodjes met fijngehakte notenmix en druppel er naar smaak honing over. Dek de notenbroodjes af met de kapjes.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt controleren of het notenbrood gaar is door er zachtjes op te kloppen. Klinkt het hol, dan is het notenbrood gaar.
- Voor een goed gistdeeg is het belangrijk dat het goed gekneet wordt. Als je met de hand kneed is dit ongeveer een kwartier. Met de mixer is het ongeveer 10 minuten. Of het deeg goed gekneet is kun je eenvoudig testen door voorzichtig aan het deeg te trekken. Het deeg moet elastisch zijn en mag niet breken als je het voorzichtig uit elkaar trekt.

