FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Krentenbrood

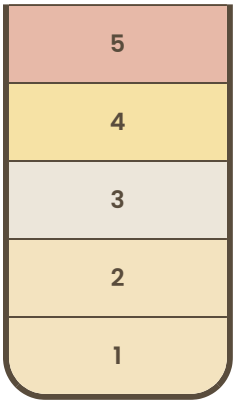
Zacht, zoet brood met krenten. Een favoriet voor het weekend.

Programma 2 · Bruining Medium · 750 g · 3u05

DIT HEB JE NODIG

Melk (lauw, 35-40 graden)	**240 ml**
Boter	**28 g**
Zout	**6 g**
Suiker	**30 g**
Vanillesuiker	**8 g**
Tarwebloem	**400 g**
Droge gist	**4,5 g**
Krenten	**70 g**

VOLGORDE IN DE PAN · VAN ONDER NAAR BOVEN



5. **Gist** als laatste in een kuiltje
4. **Boter** in stukjes bovenop
3. **Zout, suiker, vanillesuiker** aan weerszijden
2. **Tarwebloem** gelijkmatig over de melk
1. **Lauwe melk** onderin de pan

LET OP

- ! In dit recept gebruik je lauwe melk (35-40 graden).
- ! In dit recept zit melk, dus gebruik de timer niet.
- ! Supremo: doe de krenten in de dispenser. Essenza: voeg ze met de hand toe bij de piep.