

## Mueslibrood met noten&honing / Muesli bread with nuts and honey



### De boodschappen

- 450 gram meel
- 250 ml melk
- 50 gram boter
- mespunt zout
- 15 gram lichte basterdsuiker
- 15 gram kaneel
- 7 gram droge gist
- 200 gram honing/noten muesli

**Bij Driekleur Grutterij - molen De vier winden - verkopen ze allerlei meelmixen om zelf brood te bakken.** Moeilijk kiezen! Maar vandaag kiezen we voor muesli/honing/noten brood!

De bakvorm die we voor dit brood gebruiken is 23.5x13.5x7.5 cm.

Het meel is een mix van tarwe-, rogge- en speltmeel.

Zet de melk op tot lauw-warm, draai het gas uit en smelt de boter.

Meng het meel met het zout, kaneel en de suiker.

Voeg langzaam de melk toe en blijf 3 minuten mixen.

Voeg al mixend de droge gist toe aan het deeg.

Kneedt het deeg nog 5 minuten door met de hand, het deeg moet nu soepel, glad aanvoelen.

Plaats het deeg in een grote kom waarin wat meel is gestrooid.

Dek de kom af met een warme, vochtige theedoek.

Laat het deeg 45 minuten rijzen tot het verdubbeld is in hoeveelheid.

Kneedt het deeg dan nog even snel met de hand door.

Voeg de muesli met honing en noten toe en kneedt het door het deeg.

Verdeel de muesli zo gelijkmatig als mogelijk is door het deeg.

Duw dan het deeg uit tot een rechthoekige lap van 2 cm dikte.

### **Verwarm de oven voor op 180°C.**

Rol het deeg op en plaats de deegrol in het bakblik, leg het brood met de naad naar onder.

Dek de vorm af, laat het brood weer 45 min. rijzen en als het verdubbeld in omvang is kan het in de oven.

Bak het brood in +/- 45 minuten mooi bruin en gaar en laat het 10 minuten afkoelen in het bakblik.

**Tip!** Klop op de onderkant van een vers gebakken brood, klinkt het hol dan is het brood gaar.

## Mueslibrood met noten&honing / Muesli bread with nuts and honey



### The shoppinglist

- 450 grams flour
- 250 ml milk
- 50 grams butter
- 5 grams salt
- 15 grams lightbrown sugar
- 15 grams cinnamon
- 7 grams of dry yeast
- 200 grams muesli with nuts&honey

**At Driekleur Grutterij - windmill The Four Winds - they sell all kinds of flour mixes to bake your own bread.** It's hard to choose one! But today we choose to bake muesli/nuts/honey bread!

The baking tin we use for this loaf is 23.5x13.5x7.5 cm.

The flour is a mix of wheat, rye and spelt flour.

Heat the milk till lukewarm, turn it off and melt the butter in it.

Mix the flour with the salt, cinnamon and sugar.

Place the dough in a big bowl with some flour sprinkled in it.

Cover the bowl with a moist, warm tea towel.

Let the dough rise to double in size in 45 minutes.

Knead the dough quickly by hand once more.

Add the muesli with honey and nuts and knead it through the dough.

Divide the muesli as evenly as possible through the dough.

Then push out the dough in an oblong shape of 2 cm thickness.

**Preheat the oven to 180°C.**

Form the dough into a roll and place it in the baking tin with the seam on the bottom of the tin.

Cover the bread and let it rise for 45 minutes again, if it has doubled in size it's ready for the oven.

Bake the bread a nice golden brown in +/- 45 minutes.

Let the bread cool in the tin for 10 minutes.

Delicious with French cheese and cherry compôte.

**Tip!** Tap on the bottom of a fresh baked bread, if it sounds hollow the bread is ready.