



Cranberry broodjes

Ingrediënten
Voor het deeg:

: voor ca. 12 stuks:
600 g bloem
100 ml melk
1 blokje (42 g) verse gist
40 g suiker
200 g vetarme yoghurt
40 g boter (gesmolten)
30 g californische walnoten
100 g gedroogde cranberries



Bereiding

: 1. Bloem in een grote schaal doen en in het midden een kuiltje maken. De gist in lauwwarme melk (hou een klein beetje melk apart) verbrokkelen en 1 TL suiker bijvoegen. Dit in het kuiltje in de bloem gieten en even goed mengen. Afdekken en op een warme plek ca. 15 minuten laten rijzen.

2. De rest van de suiker, yoghurt en boter toevoegen en dit geheel goed kneden. Met de hand of met de mixer. Afgedekt ca. 1 uur laten rijzen.

3. Walnoten fijnhakken en met de cranberries door het deeg kneden. Maak van het deeg 12 broodjes. Bakplaat van bakpapier voorzien. Oven op 240 graden voorverwarmen (Gasstand 5-6, Hetelucht 220 graden). Broodjes ca. 20 minuten bakken. Broodjes na 10 minuten met wat melk insmeren.

Bereidingstijd : ca. 40 minuten + tijd voor het rijzen

Voedingswaarde per stuk:
Energie: 268 kcal / 1122 kJ
Eiwit: 7 g
Vet: 5,6 g
Koolhydraten: 47 g

Tip: Serveer bij de broodjes cranberry-boter. 100 g boter met 30 g fijngehakte, gedroogde cranberries mengen.

In dit recept zijn ingrediënten verwerkt van: - Ocean Spray



Bron: Cranberry Marketing Committee