

## Vruchten en noten breekbrood

bijgerecht voor 14 stuks

Bereidingstijd: 20 minuten (exclusief 80 minuten wachttijd)

### *Ingrediënten:*

400 gram bloem  
2 eetlepels vloeibare margarine  
1 zakje gedroogde gist (7 gram)  
2 eetlepels witte basterdsuiker  
6 gram zout  
250 ml halvolle melk  
50 gram gepelde walnoten  
50 gram gepelde hazelnoten  
50 gram gepelde amandelen  
50 gram gedroogde abrikozen  
50 gram gedroogde pruimen  
50 gram gedroogde vijgen  
1 citroen

### *Bereiding:*

1. Meng in een kom de bloem met de margarine, de gist, de basterdsuiker, het zout en 250 ml lauwwarme melk tot een deeg.
2. Kneed het deeg met de handen goed door tot het soepel wordt.
3. Leg het deeg in een kom en dek het af met een vochtige doek.
4. Laat het deeg op een warme plek (bijvoorbeeld op de verwarming) 30 minuten rijzen.
5. Hak de noten en snijd de gedroogde vruchten. Meng het na het rijzen met de citroenrasp door het deeg.
6. Laat het deeg nogmaals 10 minuten rijzen.
7. Kneed het deeg even door en verdeel het in 14 bolletjes.
8. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
9. Leg 1 bolletje op de bakplaat en leg er 6 bolletjes omheen.
10. Leg de bolletjes op ongeveer 1 cm afstand van elkaar en zorg dat elkaar niet raken.
11. Leg de rest van de bolletjes er in nog een cirkel omheen.
12. Dek de bolletjes af met plasticfolie en laat ze op een warme plek nog ongeveer 40 minuten rijzen.
13. Verwarm de oven voor op 190 °C.
14. Bak het breekbrood in het midden van de oven in 25-30 minuten gaar en goudbruin.
15. Laat het brood op het rooster afkoelen.

### *Voedingswaarde per portie:*

230 kcal  
7 gram eiwit  
9 gram vet  
29 gram koolhydraten