

Choco-hazelnoot bloembrood

Voor 12 porties

Bereidingstijd: 35 minuten + 70 minuten rijstijd + 20 minuten baktijd?

Ingrediënten:

450-500 g tarwebloem

1 el gist, gedroogd

snuf zout

2 eieren waarvan 1 gesplitst

30 g boter, gesmolten

200 ml melk, lauwwarm

handje hazelnoten, grof gehakt

En van Fair Trade Original:

65 g Fijne Witte Kristalsuiker

½ pot Hazelnootpasta

¼ pot Chocoladepasta Extra Puur



Verwarm de oven voor op 175 °C. Meng de bloem, het gist en het zout in een kom door elkaar. Voeg 1 ei en 1 eigeel, de boter en de melk toe en kneed tot een soepel deeg. Is het nog iets te plakkerig, voeg dan nog wat bloem toe. Dek het deeg af met folie en laat 1 uur rijzen. Druk de lucht uit het deeg en verdeel het in vieren. Kneed er bollen van en laat deze 10 minuten rijzen onder een doek. Rol elke deegbol uit tot een ronde plak van gelijke grootte (gebruik een bord om de omvang te bepalen). Bestrijk 2 plakken met een flinke laag hazelnootpasta en 1 plak met chocoladepasta. Leg de plakken op elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de plak met chocoladepastapasta in het midden en dek af met de laatste deegplak. Leg het bord erop en snijd langs de rand overtollig deeg weg. Haal het bord weg en plaats een kopje in het midden: snijd 12 taartpunt inkepingen tot aan het kopje. Twist een punt 2,5 keer om en de naastliggende punt in tegengestelde richting ook 2,5 keer (dus naar elkaar toe). Druk ze tegen elkaar vast. Herhaal dit tot er een bloemvorm ontstaat. Bestrijk de bovenkant van het brood met het overige eiwit en bestrooi met de hazelnootkrum. Plaats het brood in het midden van de oven en bak in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Serveer direct. Lekker met boter, chocoladevlokken en een glaasje jus d'orange.