

Cranberry-walnootbrood / cranberry walnut bread



De boodschappen

- 450 gram akkergoud broodmix
- 165 gram suiker
- 1½ theelepel bakpoeder
- 1 theelepel baking soda
- mespuntje zout
- 1 vrije uitloop ei
- 75 ml plantaardige olie
- 225 ml vers sinaasappelsap
- 200 gram verse cranberries
- 100 gram walnoten

Gezond en erg lekker is dit thuis-gebakken cranberry-walnootbrood. In het nieuwe jaar zal het nog vaak gebakken worden, als je het eenmaal geproefd hebt!

Zo maak je het brood

Was de cranberries en hak de cranberries en de walnoten klein.

Pers sinaasappels tot je 200 ml sinaasappelsap hebt.

Doe het meel in een grote kom en voeg er suiker, zout, bakpoeder en baking soda aan toe. Roer alles door elkaar.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Klop het ei los, voeg de olie en de sinaasappelsap er aan toe en mix het.

Mix het meelmengsel door de eiermix tot het een stevig brooddeeg is.

Roer de cranberries en de walnoten met de hand door het brooddeeg.

Vet het bakblik in en schep het deeg er in.

Bak het brood in 55 minuten gaar.

Laat het 5 minuten afkoelen in het bakblik en dan verder op een rek.

Het brood smaakt nog lekkerder met boter of roomkaas er op.

Cranberry-walnutbread / cranberry walnut bread



Shopping list

- 450g flour from the mill
- 165 grams of sugar
- 1½ teaspoons baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- dash of salt
- 1 free-range egg
- 75 ml of vegetable oil
- 225ml fresh orange juice
- 200 grams of fresh cranberries
- 100 grams of walnuts

Healthy and delicious is this is home-baked cranberry walnut bread.

Once you've tasted it this bread will often be baked in the new year!

Here is how you make it

Wash the cranberries and chop them into pieces, weigh and chop the walnuts as well.

Juice oranges until you have 200 ml of orange juice.

Put the flour in a big bowl, add sugar, salt, baking powder and baking soda to it. Stir until all is combined.

Preheat the oven to 175 ° C.

Beat the egg, add the oil and the orange juice to it and whisk it in.

Then mix in the flour mixture as well.

Stir the cranberries and the walnuts into the bread dough by hand.

Spoon the dough into the baking tin.

Bake the bread for 55 minutes, cool it 5 minutes in the tin then let it cool on a wire rack.

The bread tastes even better with butter or cream cheese on it.

Cranberry-walnootbrood / cranberry walnut bread