**Deeg voor Kaneel-rozijnenbrood**

**Ingrediënten:**

* 500 gram bloem
* 1 zakje gedroogde gist van 7 gram
* 2 theelepels zout
* 1 1/2 theelepel witte basterdsuiker
* 300ml lauw water
* 3 eetlepels olijfolie
* 2 theelepels Kaneel
* Donkerbruine basterdsuiker
* 150-200 gram Rozijnen

**Benodigdheden:**  
Mengkom   
Mixer  
Vochtige keukendoek  
Keukendoek  
Deegroller  
Weegschaal  
Deegsnijder of mes  
Oven  
Springvorm  
Bakpapier  
Steelpan

**Bereiding:**

1. Weeg 500 gram bloem af (je kunt dit eventueel zeven).
2. Doe de bloem, kaneel, gedroogde gist, zout, witte basterdsuiker en olie in de mengkom.
3. Zet de mixer (keukenmachine) aan en voeg het lauwe water toe.
4. Kneed alles tot een soepel deeg.
5. Dek de kom af met een vochtige doek.
6. Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek totdat het volume verdubbeld is.
7. Verwarm de rozijnen ondertussen in een steelpan op het vuur. Zorg dat de rozijnen onder water staan.
8. Laat de rozijnen uitlekken in een zeef.
9. Dep de rozijnen droog met een keukendoek
10. Mix het deeg nogmaals voor 2 minuten.
11. Haal het deeg uit de mengkom en vorm een worst van het deeg.
12. Rol de worst uit tot een plak van ongeveer 5mm dik.
13. Bestrooi het geheel met de donkerbruine basterdsuiker en rozijnen.
14. Zorg dat de randjes ook goed bestrooid zijn.
15. Rol het deeg stevig op tot een worst.
16. Druk de uiteinden goed dicht.
17. Snij de worst in 8-10 gelijke stukken.
18. Leg de stukken met de openkapt naar boven tegen elkaar aan in een beboterde of met bakpapier beklede springvorm.
19. Dek af met een vochtige doek.
20. Laat dit nogmaals 60 minuten rijzen op een warme plek.
21. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
22. Bak het kaneel-rozijnenbrood in 10 tot 15 minuten gaar.

Tips: Je kunt de gedroogde gist ook vervangen door 20 gram verse gist. Dan eerst de verse gist oplossen in het lauwe water en alle andere stappen zijn hetzelfde.

Serveren: Tja lekker met roomboter zowel warm als koud heerlijk!

Bewaren: Je kunt dit het beste bewaren in bakpapier of papieren zak. Het brood wordt wel sneller oud, aangezien er geen conserveringsmiddelen in zitten.