

# Twentse krentenwegge

Hoewel ik geboren ben in Friesland en er nu ook weer woon, heb ik tussendoor ook tien jaar in Twente gewoond. Een prachtige streek met zijn eigen gebruiken en lekkernijen. Een ervan is de Twentse krentenwegge, die van oudsher gegeven werd als kraamgeschenk door de noabers. Hoe langer, hoe beter en het schijnt dat sommige kersverse ouders zoveel krentenwegges kregen dat ze niet meer wisten waar ze ze moesten laten! Inmiddels is het brood niet meer enkel aan geboortes gebonden en wordt het het hele jaar rond gegeten. Hoewel ik van oorsprong voor de klas stond, heb ik nadat ik daarmee gestopt was, een tijdje bij de thuiszorg gewerkt. Vaak kreeg ik bij mensen thuis een plak dik gesneden krentenwegge aangeboden, welke ook nog eens dik met roomboter besmeerd was. Zeker op boerderijen was dit vaak het geval. Heerlijk als je een paar uur flink in touw geweest was! Ik houd dus warme herinneringen aan de krentenwegge en nu ik weer in Friesland woon, mis je dat soort dingen. (Andersom miste ik in Twente de Friese oranjekoek en het Friese suikerbrood, het is ook nooit goed! ☐ ) Gelukkig is er dan de mogelijkheid om het lekker zelf te maken. Bij de eerste hap van dit lekkere brood kwamen alle mooie herinneringen terug, mooi hoe smaken herinneringen terug kunnen brengen! Dit recept is goed voor 1 grote krentenwegge, gebakken in een zelfgemaakte beukenhouten vorm van 13 x 33 cm (binnenmaat). De vorm bestaat uit rondom 4 latjes, er zit geen bodem in. Los op de bakplaat kan hij ook gebakken worden, maar door de grote hoeveelheid vulling, zal deze dan wel wat uitzakken. Bovendien moet je dan de baktijd met ca. 15 minuten inkorten.



## Ingrediënten:

- 490 gram krenten
- 185 sultana rozijnen

- 600 gram sterke tarwebloem, geschikt voor brood
- 9 gram (bakkers)zout
- 18 gram instant gist
- 30 gram witte basterdsuiker
- 8 gram sinaasappelrasp van biologische sinaasappelen (gebruik een zeer fijne rasp zodat je alleen het gekleurde deel van de schil meeraspt)
- 375-380 gram volle melk, net een half uurtje uit de koelkast
- 120 gram ongezouten roomboter, net een half uurtje uit de koelkast
- 6,5 gram gemalen kaneel
- roomboter voor het bestrijken van het brood

### Werkwijze:

- Doe de krenten en rozijnen in een ruime pan, vul deze met water tot alles onder staat en breng deze langzaam aan de kook.
- Zodra het kookt, haal je de pan direct van het fornuis en giet je de krenten en rozijnen af.
- Spoel ze goed na met koud water.
- Leg ze nu uitgespreid op een paar vellen keukenpapier zodat de buitenkant weer kan drogen. Droog ze eventueel na met een stukje keukenpapier.
- Doe bloem, zout, gist, basterdsuiker en sinaasappelrasp in een kom en roer goed door.
- Voeg de melk en roomboter toe en kneed het geheel in een kneedmachine, standmixer of met de hand tot een glad deeg waar je een vliesje van kan trekken. De ideale deegtemperatuur na het kneden ligt tussen de 22 en 24 graden Celsius.
- Bol het deeg licht op en laat onder een omgekeerde kom 10 minuten rusten op je aanrecht.
- Druk het deeg met de vlakke hand uit tot een rechthoek van ca. 50 x 35 cm. Zorg ervoor dat je de druk met de vlakke hand puur van boven naar beneden uitoefent en het deeg niet opzij gaat trekken of duwen, want dan scheurt het.
- Verdeel de krenten en rozijnen in 3 ongeveer gelijke delen.
- Leg de rechthoek in de breedte voor je.
- Verdeel 1/3 van de krenten en rozijnen over 2/3 deel van het deeg.
- Bestrooi de krenten met 1/3 deel van de kaneel, druk de krenten en rozijnen goed aan.









- Vouw het deeg nu in drieën: het onbedekte deel eerst tot de helft van het bedekte deeg en daar de rest van het bedekte deeg overheen.
- Je hebt nu 2 lagen met krenten en rozijnen.
- Druk het deeg nu nog een keer plat tot een rechthoek van ca. 25 x 40 cm.
- Neem weer 1/3 van de krenten en rozijnen, bestrooi met 1/3 deel kaneel en herhaal het proces nog eens.
- Druk het deeg nu uit tot ca. 25 x 35 cm en verdeel de overgebleven krenten en rozijnen over het gehele oppervlakte.
- Rol het deeg vanaf de korte kant stevig op, maar pas op dat het deeg niet scheurt.
- Zet de vorm op een bakplaat.
- Bekleed de houten vorm met bakpapier en spuit hier wat bakspray op.
- Leg de rol deeg met de naad naar beneden in de vorm.
- Laat 45 minuten rijzen bij 29 graden in een vochtige ruimte. (Zet er een bakje dampend water bij.) Op een lagere temperatuur laten rijzen kan ook, maar dan ben je langer bezig.
- Verwarm de oven tijdig voor op 200 graden Celsius, conventioneel, met onder- en bovenwarmte.
- Zet het brood net onder het midden in de oven en giet een beetje water op de metalen opvangplaat onderin de oven voor stoomvorming.
- Zet de temperatuur naar 175 graden Celsius zodra je het brood in de oven hebt gezet.
- Bak het brood in ongeveer 80 minuten gaar en goudbruin. Het brood is gaar als de kerntemperatuur 95 graden of hoger is.
- Bestrijk het brood aan de bovenkant direct na het bakken met gesmolten roomboter.
- Ontvorm het brood direct daarna en laat afkoelen op een rooster.
- Lekker met een dikke laag roomboter, eet smakelijk!

bron: eigen recept.