**Hasseltse krentenmik**

1 kg patisseriebloem

500 g boter

2 eieren

50 g bakkersgist

250 g rozijnen

snuifje zout

1 ½ dl water

melk

kristalsuiker

Zeef de bloem. Los de gist op in het water aangelengd met een scheutje melk. Voeg samen en maak er een deeg van met de zachte boter, eidooiers en een snuifje zout. Kneed er de rozijnen onder.

Laat 30 minuten rijzen onder een schone doek op kamertemperatuur en tochtvrij. Kneed opnieuw goed door en laat weer 30 minuten rijzen.

Geef de deegbal een ronde broodvorm en bak af in 40 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.