

Suikerbrood



parelsuiker

Voor een suikerbrood van ongeveer 800g .
Met deze deeg maak je ook sandwiches, melkbrood, rozijnenbrood enz.

Ingrediënten: 500g Tarwebloem
225g lauw water of melk
35g verse gist
75g sandwich bereidingsmiddel
50g suiker
8g zout
2 eieren (1 voor het deeg, en 1 voor ze af te strijken)
100g parelsuiker
Een beetje boter om de parelsuiker in te mengen

Vorbereiding :

Meng de parelsuiker met gesmolten boter , zo blijft het brood langer vers.

Bereiding :

Breng de tarwebloem in een kom . Los de gist en het ei op in een beetje van de lauwe vloeistof , giet bij de bloem en meng door.

Voeg er vervolgens de (gewone) suiker , het zout en de sandwich bereidingsmiddel aan toe. Voeg de rest van vloeistof toe . En kneed het deeg tot een homogeen deeg. Deeg mag niet meer kleven .

Snij hiervan 100g deeg af voor de omslag , bol die op en leg opzij.

Rol in het grote deel de suikerparels door.

Laat beide stukken deeg gedurende 30 minuten rijzen op kamertemperatuur onder een deegplastic.

Rol nu het kleinste deegstuk uit tot 2 cm en wikkel hierin het deeg met de parelsuiker , leg met de sluiting op een ingevette of met bakpapier bekleedde bakplaat. De wikkel zorgt ervoor dat de suiker niet kan verbranden.

Leg het deeg in de ingevette vorm of op de bakplaat en laat nog eens 45 minuten rijzen.

Bestrijk het deeg dan met eistrijksel, maak een insnijding bovenaan en leg er wat extra parelsuiker in , en laat nog 15 minuten rijzen.

Warm ondertussen de oven voor.

Bak daarna gedurende 35 minuten af op 180 ° C. Na het bakken laten afkoelen op een rooster.

TIP ! je kan er ook kleine suikerbollen mee maken .