

PASKA PAASBROOD

Ingrediënten

Voor het brood

- 600 gram bloem
- 9 gram droge gist
- 50 gram suiker
- 50 gram boter
- 2 eieren
- 200 ml melk
- 100 ml water
- 100 g rozijnen
- 50 g gedroogde cranberries
- 1 sinaasappel (sap)
- Kaneel (naar smaak)
- Zout (snufje)

Voor de topping

- 1 ei
- bloedsuiker
- 1 elk sinaasappelsap



Bereidingstijd

Vorbereiding: 15 min

Bereiding: 40–45 min

Rijstijd: 1 uur 30 min

Totaal: ca. 2 uur 25 min

Porties: 1 brood

Zo maak je het

1. Pers de sinaasappel. Week de rozijnen en cranberries in het sap en voeg wat kaneel toe.
2. Verwarm de melk licht (lauwwarm) en roer de droge gist erdoor. Laat een paar minuten staan.
3. Meng bloem, melk met gist, water, suiker, 2 eieren en boter. Kneed tot een soepel deeg dat niet meer plakt. Voeg eventueel nog wat kaneel toe.
4. Dek het af en laat 45 min rijzen op een warme plek tot het ongeveer verdubbeld is.
5. Haal het fruit uit het sap en druk het overtollige vocht eruit.
6. Vet een brood-/cakevorm licht in.



ZENDING OVER GRENZEN

PASKA PAASBROOD

Zo maak je het

7. Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad. Voeg de rozijnen en cranberries toe en kneed kort tot een stevige, samenhangende deegbal.
8. Leg het deeg in de vorm en laat opnieuw 45 min rijzen. Verwarm tegen het einde de (hetelucht)oven voor op 180°C.
9. Voor de topping meng 1 ei met wat bloedsuiker en 1 el van het week-sinaasappelsap. Bestrijk de bovenkant van het deeg. Zet het in de oven.
10. Bak 40–45 min tot het brood mooi goudbruin is.

Tip:

Geen cranberries in huis? Vervang ze gerust door extra rozijnen.

добър апетит

(Eet smakelijk!)



ZENDING OVER GRENZEN