

Uit de keuken van Levine: Recept: Broodkrans

4-5 minuten



Een feestelijke krans met een vulling van karamel, appel, rozijnen, cranberry's en noten. Om je vingers bij af te likken!

Als vocht wordt in het deeg zure room gebruikt. Zorg ervoor dat de zure room op kamertemperatuur is voor

verwerking in het deeg. Haal hem daarom op tijd uit de koelkast of gebruik de magnetron om de room even te verwarmen.

Het recept voor de snelle karamel is van Teresa Greenway van [Northwest Sourdough](#) en [The Baking Network](#).

Om het hele proces duidelijker te maken heb ik stap-voor-stap foto's gemaakt van het vormen van de krans.

Tip: Zet de krans vlak voor het serveren weer even in de oven: ± 5 minuten op $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ (boven-/onderwarmte) of $160\text{ }^{\circ}\text{C}$ (hete lucht). De karamel wordt dan zachter, bijna vloeibaar. Bestrooi de krans daarna door een zeefje met poedersuiker.

Veel plezier met nabakken!

Gevulde broodkrans

Deeg:

- 350 gram tarwebloem ([Amerikaanse patentbloem](#))
- 15 gram suiker
- 6 gram instant gist
- 6 gram zout
- 25 gram water, $20 - 25\text{ }^{\circ}\text{C}$
- 2 bekertjes zure room à 125 gram, op kamertemperatuur

Karamel:

- 140 gram lichtbruine basterdsuiker
- 55 gram boter, in blokjes

- 30 gram koffieroom
- ½ theelepel vanille extract
- ½ theelepel kaneel

Appelvulling:

- 1 appel, in kleine stukjes
- 45 gram gele rozijnen
- 45 gram blauwe rozijnen of sultana's
- 30 gram gedroogde cranberry's
- 30 gram walnoten, in stukjes
- 1 volle theelepel custardpoeder

Verder:

- zonnebloemolie
- bakpapier
- bakplaat
- zachte ongezouten roomboter om de krans na het bakken mee te bestrijken
- poedersuiker

Rozijnen wellen: Wel de rozijnen 15 minuten in lauw water. Laat ze uitlekken in een zeef en dep ze goed droog in een theedoek of met keukenpapier. Wel de cranberry's als ze erg droog zijn mee met de rozijnen.

Karamel: Doe alle ingrediënten in een pannetje. Breng al roerend aan de kook. Haal het pannetje van het vuur, schenk de karamel op een bord of in een ondiep schaaltje en laat afkoelen.

Deeg kneden in standmixer/spiraalkneder: Doe alle

Ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed er met de kneedhaak in 10 – 15 minuten een soepel en niet te zacht deeg van. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen.

Appelvulling: Meng de ingrediënten in een schaaltje door elkaar.

Vormen: Stort het deeg op een werkplek en bol op. Bloem gebruiken is niet nodig. Dek de deegbal af en laat 20 minuten rusten.



Leg de deegbal met de mooie kant naar beneden op een licht met zonnebloemolie ingevet stuk bakpapier. Rol het deeg met een deegroller uit tot een ronde lap van 35 cm. Als het deeg gaat tegenstribbelen, dek het dan af, laat enkele minuten liggen en ga dan weer verder met uitrollen.



Maak met een schaaltje met een doorsnede van ± 12 cm (niet kleiner) een indruk op het midden van het deeg. Let op dat je niet door het deeg heen drukt.





Snijd het rondje met een afgewassen bankpasje 4 x in, er ontstaat nu een stervorm met 8 punten.



Verdeel de karamel in een ring over het deeg. Laat de buitenrand vrij.



Verdeel de appelvulling over de karamel.



Vouw de deegrand voor $\frac{3}{4}$ over de vulling.



Vouw nu de 8 sterpunten over de deegrand. Stop de uiteinden onder het deeg.



2e rij: Leg het deeg met het papier op een bakplaat en dek af met plasticfolie of bubbeltjesfolie. Laat het deeg op kamertemperatuur ± 45 minuten rijzen.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte) of 160 °C (hete lucht).

Bakken: Schuif de krans in het midden van de oven en bak in ± 25 minuten goudbruin. Bestrijk de krans nadat hij uit de oven komt met zachte boter. Laat de krans op de bakplaat ± 20 minuten afkoelen en leg hem dan op een rooster en laat verder afkoelen.



Tip: Zet de krans vlak voor het serveren weer even in de oven: ± 5 minuten op 180°C (boven-/onderwarmte) of 160°C (hete lucht). De karamel wordt dan zachter, bijna vloeibaar. Bestrooi de krans daarna door een zeefje met poedersuiker.