

Uit de keuken van Levine: Kroningsbrood

6-7 minuten



Weg met de eeuwige oranje tompouce. Dit jaar serveer ik op 30 april een kroningsbrood!

Door mijn zus werd ik trouwens meteen op de vingers getikt toen ik het brood aan het maken was en foto's van de vorderingen op Facebook plaatste. Er is geen kroning, maar een inhuldiging en daarom kan het geen kroningsbrood zijn. Ach, kniesoor die daarop let.

Ik vind het een echt kroningsbrood geworden :-).

Als vocht heb ik sinaasappelsap gebruikt en daardoor krijgt het deeg een lichte oranje kleur. De deegvulling bestaat onder andere uit gedroogde abrikozen.

Tussen de twee deeglagen in is een laag amandelspijs aangebracht. De oranje bovenkant is een eenvoudig glazuur van poedersuiker, water en oranje kleurstof.

Kroningsbrood

Deeg:

- *375 gram tarwebloem*
- *10 gram droge gist*
- *7 gram zout*
- *50 gram kristalsuiker*
- *165 gram vers geperst sinaasappelsap*
- *1 theelepel/5 ml sinaasappelextract of de geraspte schil van 1 sinaasappel*
- *1 ei (maat M = 50 gram) , losgeklopt*
- *75 gram zachte ongezouten roomboter, in blokjes*

Vulling 1:

- *165 gram gedroogde abrikozen (ready to eat), in stukjes*
- *165 gram sultana's (rozijnen)*
- *50 gram amandelen, grof gehakt*

Vulling 2:

- *200 gram amandelspijs*
- *20 gram citroenrasp (potje dr. Oetker) of de geraspte schil van 1 citroen*

- *losgeklopt ei*

Afwerking:

- *1 ei, losgeklopt*
- *glazuur van poedersuiker + water + oranje kleurstof*

Verder:

- *ronde (spring)vorm van ± 24 cm, ingevet*

Wel (de avond van tevoren) de sultana's 15 minuten in lauw water. Laat ze in een vergiet uitlekken/drogen en dep ze zonodig goed droog voor gebruik. Meng de sultana's met de abrikozen en amandelen. Zet apart tot gebruik.

Werkwijze deeg kneden in standmixer:

Doe alle ingrediënten voor het deeg – **behalve de boter** – in de kom, roer eventueel met een pollepel door elkaar en kneed met de deeghaak in ± 5 minuten tot een stevig deeg. Voeg dan de klontjes boter 1 voor 1 toe en blijf kneden tot er een soepel deeg ontstaat waar je een vliesje van kunt trekken. Het deeg voelt qua plakkerigheid aan als de plakrand van een Post-it blaadje.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine:

Doe alle ingrediënten voor het deeg – **behalve de boter** – in de bak en kneed met de deeghaak in ± 5 minuten tot een stevig deeg. Voeg dan de klontjes boter 1 voor 1 toe en blijf kneden tot er een soepel deeg ontstaat waar je een vliesje van kunt trekken. Het deeg voelt qua plakkerigheid aan als de plakrand van een Post-it blaadje.

Werkwijze deeg met de hand kneden:

Doe alle ingrediënten voor het deeg – **behalve de boter** – in een kom en roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem bevochtigd is. Stort op een

werkplek en kneed met de hand in $\pm$ 10 minuten tot een stevig deeg. Voeg dan de klontjes boter toe en blijf kneden tot er een soepel deeg ontstaat waar je een vliesje van kunt trekken. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg wordt vanzelf tijdens het kneden minder plakkerig. Het deeg voelt qua plakkerigheid aan als de plakrand van een Post-it blaadje.

Vulling 1 door het deeg verdelen:

Laat het deeg na het kneden 15 minuten afgedekt staan. Kneed er dan met de hand de vulling doorheen. De abrikozen zijn kwetsbaar daarom is het beter om de vulling met de hand door het deeg te kneden. Stort het deeg op een met wat olie ingevette werkplek en rol het met een deegroller van links naar rechts uit tot een lap ter grootte van een liggend A4-tje. Verdeel $\frac{1}{3}$ van de vulling over de deeglap. Vouw de linkerkant van het deeg tot net over het midden, doe dat ook met de rechterkant. De deegranden overlappen elkaar nu iets. Druk de naden met een deegroller (of met je vingers) dicht. Draai het deeg en herhaal het uitrollen, vulling erover, vouwen en naden dichtdrukken nog twee keer en vorm het dan tot een bal. Pas op dat de vulling binnenin het deeg blijft.

1e rijs:

Leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur $\pm$ 60 minuten rijzen. Het deeg zal niet helemaal in volume verdubbelen.



Vulling 2:

Meng de amandelspijs met de citroenrasp en losgeklopt ei. Het moet een smeug mengsel worden dat straks makkelijk met een lepel uit te spreiden is over de deegbodem. Zet apart tot gebruik.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken. Bol beide stukken deeg losjes op en laat ze $\pm$ 15 minuten afgedekt liggen.



Rol één deegbal uit tot een ronde lap en leg die in de ingevette springvorm. Zorg ervoor dat de hele bodem bedekt is. Verdeel de amandelspijs over de deegbodem, laat de randjes vrij. Maak de randjes met wat water nat. Rol de andere deegbal ook uit tot een lap en leg die over de amandelspijs. Druk de randen van het deeg goed op elkaar.



2e rijs:

Laat het deeg op kamertemperatuur 45 - 60 minuten rijzen. Het deeg hoeft niet in volume te verdubbelen.

Oven voorverwarmen:

Verwarm de oven tijdens de 2e rijs voor op 180 °C.

Bakken:

Bestrijk de bovenkant van het deeg dun met losgeklopt ei. Bak het brood in het midden van de oven in ± 35 minuten gaar en bruin. Verlaag als het brood snel kleurt na 20 minuten de temperatuur naar 160 °C. Dek zonodig de bovenkant van het brood af met een velletje aluminiumfolie.

Zet de vorm na het bakken op een rooster en los het brood na ± 5 minuten uit de vorm. Leg het brood op een rooster en laat afkoelen.

Glazuur aanbrengen:

Meng poedersuiker met een beetje water en breng op kleur met oranje kleurstof. Maak het glazuur niet te dun! Verdeel het glazuur over het brood en laat opstijven.



Dit brood kan (zonder de glazuurlaag) prima ingevroren worden.