

Uit de keuken van Levine: Suikerbrood

4-5 minuten



Dit suikerbrood heb ik al vaak gebakken, het is altijd een succes. Of het smaakt naar een ECHT Fries suikerbrood laat ik over aan de kenners.

Onderstaand recept was afgelopen maart het "broodje van de maand" van het broodbakforum [Broodnodig](#). Dit forum is eind 2011 opgericht door een aantal leden (waaronder ondergetekende) van een broodbakforum dat inmiddels ter ziele is. Inmiddels heeft het forum Broodnodig ruim 200 leden, die samen iets meer dan 5000 berichten hebben geschreven. Aanmelden is gratis en je kunt daar al je vragen over het bakken van brood, zowel in een broodbakmachine als in een oven, stellen.

De aluminium suikerbrood bakvormpjes die ik in het recept noem zijn te bestellen bij [De Zuidmolen](#). In plaats van aluminium bakvormpjes kun je ook een gewoon bakblik gebruiken. Bekleed dit dan eerst met bakpapier en laat de lange kanten van het bakpapier uitsteken. Doe je dit niet dan heb je kans dat je het brood lastig heel uit de vorm kunt krijgen.

In plaats van suikerparels kun je grof gehakte suikerklontjes gebruiken. Suikerparels zijn te koop via webwinkels en molens, onder andere bij [De Zuidmolen](#).

Hieronder mijn versie van dit heerlijke brood.

Suikerbrood

Recept [printen](#)

- 500 gram tarwebloem
- 7 gram droge gist
- 10 gram zout
- 45 ml/3 eetlepels gembersiroop
- 180 gram (volle) melk, lauwwarm
- 100 gram ei (2 eieren maat M), los geklopt
- 75 gram ongezouten roomboter, gesmolten en afgekoeld
- 180 gram parelsuiker
- 1 theelepel kaneel
- 15 gram ongezouten roomboter, gesmolten en afgekoeld
- 2 kleine aluminium suikerbroodbakvormen of 1 grotere, dik ingevet met roomboter

Hieronder staat de werkwijze voor het deeg kneden in een standmixer, maar je kunt het deeg natuurlijk ook in een broodbakmachine of met de hand kneden.

Werkwijze deeg kneden in een standmixer:

Meng tarwebloem, droge gist en zout in de kom. Roer gembersiroop, melk en de eieren door elkaar, voeg dit bij het bloemmengsel en roer met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak tot het vocht is opgenomen ($\pm$ 5 minuten) door de bloem. Voeg dan de gesmolten boter toe en kneed in $\pm$ 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat.

1e rij:

Doe het deeg over 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 in ongeveer 60 minuten in volume verdubbelen.

Meng intussen de parelsuiker met de kaneel en de gesmolten boter. Door ook wat gesmolten boter door de suikerparels te mengen kleeft de kaneel aan de suikerparels en is zo makkelijker door het deeg te mengen.

Vulling erdoor werken:

Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk of rol het deeg uit tot een rechthoek. Strooi de helft van de suikerparels

erover en vouw het deeg als een brief in 3-en. Druk of rol het deeg nogmaals uit tot een rechthoek, strooi de andere helft van de suikerparels erover en vouw het weer als een brief in 3-en. Snijd nu het deeg met een deegsteker in stukken en kneed ze weer samen. Herhaal het in stukken snijden en samen kneden zonodig nog een keer, tot de suikerparels goed door het deeg gemengd zijn.

Vormen:

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en bol de stukken deeg losjes op. Laat afgedekt 20 minuten liggen. Rol ieder stuk deeg tot een rechthoek (let erop dat ze niet breder worden dan de bakblikken) en rol ze vanaf de bovenkant op, knijp de naad dicht. Leg de deegrollen met de naad naar beneden in de bakblikken.



Oven voorverwarmen:

Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 200 °C.

2e rijs:

Laat de broden in 45 – 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het deeg veert langzaam terug.

Bakken:

Bak de broden in ongeveer 30 minuten gaar en bruin. Los ze direct uit de bakblikken en laat ze afkoelen op een rooster.

Invriezen gaat prima!



© Levine