



Suikerbrood

Ontbijt, Snack • Brood
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten voor een klein suikerbrood van 500 gram:
300 gram meel voor luxebrood (Aveve of Soezie)
10 gram verse gist
150 gram lauwwarm water
25 gram zonnebloemolie
5 gram zout
50 gram parelsuiker
klontje boter

Bereiding

Los gist op in het water en meng vervolgens alle ingrediënten behalve parelsuiker. Meng/ kneed tot een goed samenhangend deeg dat echter wel plakkerig blijft. Dek af en laat 45 minuten tot een uur rijzen tot bijna dubbel volume.

Meng de parelsuiker er door en doe in een bakvorm met bakpapier. Laat nog eens afgedekt 45 minuten rijzen op kamertemperatuur of wat warmer.

Oven op 80 – 190 graden zetten.

Plaats 30 minuten in de hete oven.

Smelt wat boter.

Haal het brood uit de oven en uit de bakvorm, bestrijk met gesmolten boter en laat afkoelen op een rooster.

Notities

Voor dit suikerbrood gebruik ik het meel voor luxebrood van Soezie of Aveve maar ik volg de instructies op de verpakking niet. Het meel is van prima kwaliteit maar de verhoudingen van ingrediënten die op de verpakking staan resulteren in een plakkerig deeg dat heel moeilijk

kneedbaar is.

Ook het deeg dat voor dit recept van suikerbrood is eigenlijk niet kneedbaar, het is meer een kwestie van goed roeren en mengen.

Foto's

