

FRIES SUIKERBROOD

voor 2 broden

Benodigheden van de molen:

- 2 aluminium bakvormen
- rozijnenbroodpoeder en bloem of rozijnenbroodmix
- gist
- suikernibs, P4 of P5

Recept 1

300 gram tarwebloem
20 gram verse gist of 10 gram droge gist
6 gram zout
30 gram margarine/roomboter
50 gram rozijnenbroodpoeder
1,5 - 2 dl lauwe melk

recept 2

350 gr rozijnenbroodmix
20 gr verse of 10 gr droge gist
1,5 - 2 dl lauwe melk

Vulling

3 gram kaneel, naar keuze
300 gram suikernibs

Bereiding

- *Recept 1* Deeg kneden van de bloem, lauwe melk, gist, rozijnenbroodpoeder, boter en zout en 30 minuten laten rijzen
- *Recept 2* Deeg kneden van de bloem, lauwe melk en de gist en dit 30 min laten rijzen
- *Verder is de werkwijze voor recept 1 en 2 gelijk*
- Knijp voorzichtig de suikernibs en het kaneel door het deeg
- Het deeg voorzichtig tot een bol vormen en 5 minuten laten liggen
- Het brood opmaken en in de zeer dik ingevette bakvorm leggen

Narijs

- 40 minuten of zo lang tot het suikerbrood tot boven aan de alu-vorm is gerezen.

Afbakken

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten
- Daarna het suikerbrood bakken op een ovenstand van 200°C
- Baktijd ca. 30 - 35 minuten
- Na het bakken het brood eventueel in de vorm laten zitten en door de aluminium vorm snijden en dan pas de vorm eraf halen. Of proberen het brood direct na het bakken uit de vorm te halen, door het voorzichtig uit de vorm laten vallen op wat uitgestrooide suiker.

Let op!

Pak het brood niet vast: de suikerstroop is zeer heet, blijft aan de huid plakken en brandt in!