

Vlaams suikerbrood / Flemish sugar bread



De boodschappen

250 ml lauwe melk

2 zakjes gedroogde gist

2 vrije uitloop eieren

300 gram parelsuiker

700 gram tarwebloem

25 gram fijne suiker

150 gram boter

Zo maak je een Vlaams suikerbrood

Verwarm de melk tot lauw in een steelpan.

Maak een kuiltje in het meel, doe er de gist in, giet er een scheutje melk bij en roer de gist er door.

Laat de kom 5 minuten staan, tot de gist een beetje schuimt.

Mix de suiker erdoor dan de eieren, 1 voor 1 en kneed de boter door het deeg.

Leg het deeg in een schone kom, dek het af met folie en laat het een uurtje rijzen.

Verwarm de oven voor tot 180°C

Weeg 1/3 van het deeg en zet het opzij, kneed de parelsuiker door het 2/3 deel deeg.

Rol het 1/3 deel deeg uit, verpak het 2/3 deel deeg er in en vouw het dicht.

Vet een broodvorm licht in, leg er een strook bakpapier onderin.

Leg het brood ondersteboven in de vorm, snij de bovenkant in de lengte in.

Strijk losgeklopt ei op het brood en bak het brood in 1 uur gaar.

Laat het suikerbrood in de vorm op een rooster afkoelen en til het aan het papier uit de vorm.

Serveer het Vlaamse suikerbrood met roomboterkrullen.

Vlaams suikerbrood / Flemish sugar bread



Shopping list

250ml lukewarm milk

2 sachets dried fast action yeast

2 free range eggs

300g pearl sugar

700g plain flour

25g fine caster sugar

150g unsalted butter

How to make a Flemish sugar bread

Warm the milk until lukewarm in a saucepan,.

Make a well in the flour, pour in the yeast, add a splash of milk then stir it into the yeast.

Leave the bowl for 5 minutes, until the yeast foams a little.

Mix the sugar in, mix in the eggs, one by one, then knead the butter into the dough.

Place the dough in a clean bowl, cover with cling film and allow the dough to rise for one hour.

Preheat the oven to 180 ° C

Weigh 1/3 from the dough, put it aside. Knead the pearl sugar to the 2/3 of the dough.

Roll out the 1/3 of dough, wrap it around the 2/3 part of dough and fold it closed.

Grease a bread mold lightly then put in a strip of baking paper.

Place the bread upside down in the mold, slash the top lengthwise.

Brush the bread with beaten egg then bake the bread for 1 hour.

Allow the sugar bread to cool in the mold on a wire rack then lift it from the mold.

Serve the Flemish sugar bread with butter curls.