

Feestelijke cranberry broodjes / Festive cranberry buns



De boodschappen

Broodjes

125 ml warme melk
7 gram gedroogde gist
40 gram boter + extra om in te vetten
1 vrije uitloop ei
2 eetlepels fijne suiker
1 zakje vanille suiker
320 gram bloem + extra om te bestuiven
mespuntje zout
1 eetlepel olijfolie, om in te vetten

Cranberry compote

340 gram cranberries
100 gram suiker
het sap van 1 sinaasappel

Glazuur

150 gram poedersuiker
3-4 druppels citroensap
3 eetlepels water

Vandaag bakken we cranberry-broodjes voor morgen, bij het kerstontbijt. Ze zien er niet alleen feestelijk uit, ze smaken ook superlekker! Het recept lijkt bewerkelijk maar het is snel gedaan, alleen op het rijzen van het brood moet je natuurlijk wachten. Maar dat hebben wij er graag voor over!

Een handige tip voor bakkers met weinig tijd, zo net voor de kerst. We maken het brood graag helemaal zelf maar als we **te** weinig tijd hebben biedt broodmix uitkomst. Volg de aanwijzingen op het pak en voeg alleen de suiker en vanillesuiker aan de mix toe. Dat scheelt veel tijd!

We beginnen met de broodjes

Verwarm de melk maar breng het niet aan de kook!
Smelt de boter op een laag pitje, giet het in de mixerkom.
Klop de boter met beide suikers en het ei luchtig, mix tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.
Roer de gedroogde gist door de warme melk en voeg de warme melk aan de mix toe.
Klop het even door, voeg meel en zout toe en blijf kloppen tot al het meel is opgenomen.
Pak een schone kom en vet hem licht in met olijfolie.
Kiep het deeg op een met bloem bestoven werkblad, kneed het met de hand glad.

Feestelijke cranberry broodjes / Festive cranberry buns

Leg het deeg in de kom, dek de kom af met een schone, vochtige theedoek.

Zet het deeg op een warme plek, bijvoorbeeld op de open ovendeur op de laagste stand.

Laat het deeg 1 uur rijzen.

Maak intussen de cranberry compote

Pers de sinaasappel en doe het sap in een pan.

Voeg de suiker toe, doe de cranberries er ook bij en breng het sap aan de kook.

Doe de deksel op de pan en draai het gas laag. Je hoort pop-geluidjes als de bessen openspringen.

Laat de cranberries in 10-15 minuten zacht worden en roer ze door.

Zet de compote opzij om af te koelen.

Terug naar de broodjes

Het deeg zou na 1 uur in volume verdubbeld moeten zijn.

Rol het deeg uit en vouw het een paar keer dubbel.

Rol het deeg tussen bakpapier in een lap van 20x30cm.

Vet een ronde ovenschaal in (of gebruik een springvorm)

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Bestrijk het deeg royaal met de cranberry compote.

Rol het deeg vanaf de lange kant stevig op.

Verdeel de deegrol in 8 stukken, leg ze iets van elkaar in de vorm.

Laat de broodjes nog 30 minuten rijzen, dek ze losjes af met folie.

Zet de broodjes in de oven en bak ze in 20 minuten goudbruin, laat ze afkoelen op een rooster.

Glazuur maken

Roer citroen en water - lepel voor lepel - door de poedersuiker tot een vloeibaar, dik glazuur.

Druppel streepjes glazuur de broodjes.* Serveer de broodjes in de vorm of op een schaal.

*Om het brood bij het kerstontbijt extra lekker te serveren kun je het vandaag verpakken in folie. Warm morgenochtend het brood een paar minuutjes op in de oven en druppel dan het glazuur er over.

Wij wensen jullie een gezellig kerstontbijt!

Feestelijke cranberry broodjes / Festive cranberry buns



Shopping list

Buns

125ml warm milk
sachet of dried yeast
40g butter + extra to grease
1 free range egg
2 tablespoons caster sugar
1 sachet vanilla sugar
320g flour + extra to dust
pinch of salt
1 tablespoon olive oil, to grease

Cranberry compote

340g cranberries
100g sugar
juice of 1 orange

Glaze

150g icing sugar
3-4 drops of lemon juice
3 tablespoons water

Today we bake cranberry buns which we serve tomorrow, at the Christmas breakfast. They do not only look festive, they also taste great! The recipe seems laborious but it is done quickly, Of course you have to wait for the bread to rise, that takes some time. But it is definitely worth the wait!

A handy tip for bakers who are pressed for time, so close to Christmas. We like to make the bread ourselves, but if we have **very** little time left, bread mix offers a solution. Just follow the instructions on the packet and add only the sugar and vanilla sugar to the mix. It saves a lot of time!

We start with the buns

Warm the milk but do not let it come to the boil! Stir the dried yeast into the warm milk. Melt the butter on a low heat, pour it into the mixer bowl. Beat the butter with both sugars and the egg frothy. Mix until all ingredients are well combined. Add the warm milk to the mixture, beat it for a minute, then add flour and salt. Keep mixing until all the flour is incorporated.

Feestelijke cranberry broodjes / Festive cranberry buns

Take a clean bowl and grease it lightly with olive oil.

Tip the dough on a flour dusted workspace, knead the dough smooth by hand,

Place it in the bowl then cover the bowl with a clean, humid dishcloth.

Place the bowl in a warm place, like on the open oven door with the oven on lowest heat.

Allow the dough to prove for 1 hour.

In the mean time make the cranberry compote

Juice the orange, put it in a pan. Add the sugar and the cranberries too.

Bring the juice to the boil, put a lid on the pan and turn the heat low.

Allow the cranberries to soften in 10 - 15 minutes then stir.

You hear popping sounds when the berries burst. Put the compote aside to cool.

Back to the bread

After 1 hour the dough should have doubled in volume.

Roll the dough between waxed paper then fold it in half a few times.

Then roll the dough in a 20 x 30 cm rectangle.

Grease a round oven dish or use a spring form.

Preheat the oven to 200 ° C.

Spread the cranberry compote generously on the dough.

Firmly roll up the dough starting on the long side.

Divide the roll into 8 pieces, place them a little apart in the dish.

Allow the buns to rise another 30 minutes, loosely covered in foil.

Place the bread in the oven, bake it in 20 minutes golden brown.

Allow the buns to cool on a wire rack.

Make the glaze

Stir lemon and water - spoon by spoon - into the icing sugar.

Drizzle the buns with stripes of glaze.* Serve the buns in the dish or on a serving platter.

*To serve the bread extra delicious at the Christmas breakfast, you can wrap it in aluminum foil today. Tomorrow morning you warm the bread in the oven for a few minutes then drizzle it with the glaze.

We wish you a lovely Christmas breakfast!