



Overige

Zoet paasbrood

Voor 6 personen.

Ingrediënten

500 gram bloem (bij benadering)
hagelslag (of parelsuiker)
1 pak gist (instant)
6 paaseieren (ongekookt)
2 eieren (losgeklopt)
325 milliliters melk
100 gram suiker
80 gram boter
snuifje zout
1 ei (losgeklopt met 1 theelepel water)

Bereidingswijze

Verwarm de melk en boter in steelpannetje tot de boter smelt. Doe de gist, het zout, de eieren en de suiker in een grote mengkom. Roer er het warme (niet hete!) melk-botermengsel onder. Voeg ongeveer de helft van de bloem toe en kneed tot een glad deeg. Doe er beetje bij beetje de resterende bloem bij om een stevig deeg te vormen. *Maak je geen zorgen over de precieze hoeveelheid bloem, blijf toevoegen tot het deeg niet meer plakt.*

Kneed tot een glad deeg. Plaats in een ingevette kom, dek af en laat op een warme plek ongeveer een uur rijzen tot het verdubbeld is.

Kneed het deeg kort en verdeel in porties (voor 6 personen: 12 porties). Rol elk stuk tot een langwerpige worst van ongeveer 3 cm dik en 30 cm lang. Rol twee slierten rond elkaar om een vlecht te vormen. Knijp de uiteinden samen en leg in een cirkel.

Leg de vlechten een bakplaat bekleed met bakpapier. Dek af en laat in ongeveer een uur rijzen, tot het opnieuw verdubbeld is. Maak in het midden van elke broodring een kuiltje en druk er voorzichtig een paasei in. Bestrijk elk broodje met wat van het losgeklopt ei. Decoreer met parelsuiker, hagelslag, sesamzaadjes of regenboogfantasie.

Bak op 185 graden in ongeveer 20 minuten gaar, tot de broodjes goudbruin zijn. Laat afkoelen en serveer.

Keukenbenodigdheden

Oven

