



Overige

Speculaasbrood met amandelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram speculaaskoekjes
500 gram tarwebloem
7 gram gedroogde gist
265 milliliters warm water
40 gram boter (op kamertemperatuur)
1 handvol amandelschilfers (geroosterd)
1 ei (geklutst)
plantaardige olie
1 theelepel zout

Bereidingswijze

Doe de bloem samen met het zout en de gist in een grote kom. Voeg het water en de boter toe en roer tot een vochtig deeg. Bedek de kom met plasticfolie en laat op kamertemperatuur 2 uur rusten.

Bestrooi een werkblad met wat bloem en leg er het deeg op. Kneed er de verkruimelde speculaas onder en maak een bol van het deeg. Dek af en laat nog eens een half uur rusten. Verwarm ondertussen de oven voor op 220°C. Zet een ovenbestendige pan in de oven en laat heet worden.

Vet de pan in met olie. Leg er voorzichtig het deeg in. Bedek met een deksel of aluminiumfolie en bak 30 minuten in de oven. Haal het deksel of de folie weg, besmeer met het losgeklopt ei en bestrooi met het amandelschaafsel. Bak nog eens 20 minuten tot de buitenkant mooi bruin is. Laat afkoelen op een rekje.

Keukenbenodigdheden

Oven

