

SINTERKLAASBROOD MET SPECULAAS

Land: Hollands

Maaltijd: Ontbijt en lunch

Porties: 1 brood

Bereidingstijd: 25 minuten + 2 uur rijzen + 25 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 BROOD

- 250 gram bloem
- 5 gram gist
- 5 gram zout
- 40 gram suiker
- 1 ei
- 135 ml melk (lauwwarm)
- 75 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 el speculaaskruiden
- 80 gram speculaasjes (pepernoten kan ook)

WAT GA JE DOEN

Doe de bloem in een grote kom. Voeg aan de ene kant het zout toe en aan de andere kant de gist. Voeg het ei, de speculaaskruiden, suiker en lauwwarme melk toe. Snijd de zachte boter in stukjes en doe erbij.

Meng alle ingrediënten door elkaar. Kneed het vervolgens nog 10 minuten door. Ik gebruik hiervoor de kneedhaak van mijn keukenmachine, maar het kan ook met de hand. Het deeg moet zacht en soepel worden, het mag een beetje plakkerig zijn. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg ongeveer 1 uur rijzen tot het in omvang verdubbeld is. Laat het deeg gerust 2 tot 3 uur staan, dat is geen probleem.

Breek de speculaasjes of pepernoten in kleine stukjes (1×1 cm). Haal het gerezen deeg uit de kom en kneed even door. Voeg de stukjes speculaas toe en kneed door het deeg tot ze gelijkmatig verdeeld zijn. Vorm met je handen een langwerpige brood. Leg het speculaasbrood op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek weer af met de theedoek en laat 1 uur narijzen.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C. Bak het speculaasbrood in ongeveer 25-30 minuten gaar en bruin. De onderkant moet een beetje hol klinken als je er op klopt.

Bestrooi eventueel voor het serveren nog met een beetje poedersuiker. Lekker met roomboter.

Eet het Sinterklaasbrood als ontbijt, lunch of bij een kopje koffie of thee.

Nog meer Sinterklaasrecepten vind je hier.