

Stap-voor-stap afbreekpaasbrood

Bereidingstijd in minuten

● 70 wachten

● 45 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 225 kCal - eiwit 7 g

vet 5 g - koolhydraten 39 g

Ingrediënten

- 125 g rozijnen
- 1/2 eetlepel bloem
- 250 g witbroodmix
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel boter
- 1/2 ei
- 125 ml melk
- 1/4 pakje amandelspijs (a 125 g)
- 1 eetlepel maanzaad (zakje a 125 g)

Materialen

- schone theedoek zonder wasmiddelenluchtjes,
- plasticfolie,
- mixer met deeghaken,
- springvorm, ingevet
- oven wanten

Bereiden

- Doe de rozijnen in een zeef en spoel ze af met koud water.
- Dep ze na het uitlekken verder droog met keukenpapier of een schone theedoek.
- Schud de rozijnen in een schaal om met de bloem.
- Doe de broodmix in een beslagkom of de kom van de keukenmachine.
- Meng de broodmix en vanillesuiker erdoor.
- Smelt de boter langzaam in een steelpannetje.
- Breek het ei boven een kom en klop het met een vork los.
- Roer de melk en gesmolten boter erdoor.
- Schenk dit mengsel bij de broodmix.
- Gebruik de mixer of keukenmachine om er een stevig deeg van te kneden.
- Als het deeg klaar is, kneed je er met je handen de rozijnen doorheen (anders gaan ze kapot).
- Doe het deeg in een kom en dek deze af met plasticfolie.
- Laat het deeg 10 minuten op een warme plek staan om te 'rijzen' (de deegbol wordt dan vanzelf groter).
- Verdeel het deeg nu in 15 porties en 1 grote bol en rol ze tussen je handen tot bolletjes.
- Maak van de amandelspijs ook 16 kleine bolletjes. Druk met je duim een gat in elk deegbolletje, stop er een spijsbolletje in en vouw het deeg weer dicht.
- Leg nu 1 bolletje in het midden van de taartvorm, leg er 5 bolletjes omheen en dan nog eens 10 bolletjes.
- Druk ze tegen elkaar aan, zodat de bolletjes als een 'bloem' aan elkaar vastzitten.
- Leg de theedoek erover en laat ze op een warme plek nog 30 minuten rijzen.
- Verwarm intussen de oven voor op 200 °C.
- Neem de theedoek van de broodjes en bestrooi ze met maanzaad.
- Trek ovenwanten aan en schuif de taartvorm in het midden van de oven.
- Bak de broodjes in ongeveer 25 minuten gaar en bruin.
- Trek opnieuw ovenwanten aan en haal de vorm uit de oven.
- Leg er omgekeerd een taartschaal of groot bord op en keer ze samen voorzichtig om. Zo glijdt het paasbrood vanzelf uit de vorm.
- Laat het brood op een taartrooster afkoelen.
- Aan tafel kan iedereen zelf een broodje afbreken.

