



FRIES SUIKERBROOD (SÛKERBÔLE)

Fries suikerbrood is een witbrood waarin parelsuiker in mee wordt gebakken. Dit smelt tijdens het bakken, waardoor de typische kleverige gaten in het brood ontstaan. Een fries suikerbrood recept bevat naast flink wat parelsuiker ook kaneel en gembersiroop. Fries suikerbrood is een echt feestbrood. Tegenwoordig wordt het gegeten bij de lunch, een uitgebreid ontbijt of gewoon bij de koffie. Suikerbrood is het lekkerst met roomboter. Van dit suikerbrood recept kun je 10-15 sneden snijden. Bron: Rutger Bakt



Vorbereiding: 150 min. Bereiding: ca 40 min.

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 350 gram Lelie's Tarwebloem
- 10 gram droge gist
- 7 gram zout
- 20 gram witte basterdsuiker
- 40 gram roomboter op kamertemperatuur
- 40 ml gembersiroop
- 165 ml (half)volle melk, lauwwarm

Ingrediëntenlijst (voor de vulling)

- 160 gram parelsuiker (P3 of P4) of grof gehakte suikerklontjes
- ¼ tl kaneelpoeder
- 15 gr boter, gesmolten

Verder Nodig

- boter, om in te vetten
- witte basterdsuiker, voor de vorm
- 25 gr boter, gesmolten, voor het bestrijken van het brood

Bereiding

- **Vulling.** Meng voor de vulling de parelsuiker met de kaneel en de gesmolten boter, zodat alle suiker omhult is met een dun laagje.
- **Deeg.** Meng alle ingrediënten voor het deeg tot een soepel deeg en kneed dit minimaal 10 minuten door. Het deeg is vrij plakkerig; het kneden gaat daarom het makkelijkst met een standmixer met deeghaak, maar het kan ook met de hand.
- Kneed tegen het einde van de kneedtijd de parelsuiker door het deeg.
- Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.
- Vet een cakevorm van 25 centimeter in met boter en bestrooi dit met witte basterdsuiker, zodat de zijkanten van de vorm bedekt zijn met een dun laagje suiker. Klop de overtollige suiker uit de vorm.
- Neem het gerezen deeg uit de vorm en druk dit voorzichtig plat.
- Rol het deeg vervolgens op tot een rol die lang genoeg is voor de cakevorm.
- Leg het deeg met de naad naar beneden in de broodvorm en dek dit losjes af met huishoudfolie.
- Laat het brood nogmaals 1 uur rijzen.
- **Bakken.** Verwarm de oven tijdens het rijzen voor op 200 °C.
- Plaats een rooster onderin de oven en zet de cakevorm daar op met een bakje kokend water op de bodem voor stoomvorming. Bak het suikerbrood in 35-45 min. gaar en goudbruin. Bedek de vorm met een stuk aluminiumfolie als de bovenkant tijdens het bakken te donker dreigt te worden.
- Haal het brood direct na het bakken uit de cakevorm en stort het op een rooster. Let op: de gesmolten suiker aan de zijkanten is heet! Bestrijk het brood met wat gesmolten boter en laat het brood verder afkoelen.

Tot Slot

- Wil je zeker weten dat je brood goed gaar is van binnen? Check dan tegen het einde van de baktijd met een thermometer de kerntemperatuur van het brood. Het brood is gaar bij 95 °C.
- Voor de parelsuiker zijn suikerklontjes een goed alternatief. Doe de klontjes in een plastic zakje en sla er een paar keer stevig op met een deegroller zodat je mooie suikerstukjes krijgt.