



Hoornse Broeder

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland

Gang: Dessert / Voor bij de koffie

Hoeveelheid: 2 stuks

Tijd: 140 minuten (incl. rijzen)

Ingrediënten deeg

- 500 gram tarwebloem
- 250 ml volle melk
- 30 gram verse gist
- 25 gram kristalsuiker
- 9 gram zout
- 50 gram losgeklopt ei
- 25 gram boter, op kamertemperatuur

Ingrediënten vulling

- 40 gram gekonfijte sinaasappelreepjes
- 200 gram rozijnen
- 200 gram krenten
- 300 ml bruine rum

Ingrediënten suikervulling

- 150 gram bruine basterdsuiker
- 45 gram kristalsuiker
- 2 gram kaneelpoeder
- 75 gram boter

Extra

- Bloem, om te bestuiven
- 50 gram losgeklopt ei
- Geklaarde boter

Bereiding:

Geklaarde boter

- Laat de boter rustig smelten in een steelpan op laag vuur. Terwijl de boter vloeibaar wordt, scheidt deze zich in een helder goudgeel vet en een wit, troebel bestanddeel.
- Schenk het heldere vet voorzichtig af in een kommetje en laat het bezinksel achter in de pan.
- Wat overblijft is pure, zachte geklaarde boter — ideaal om het brood na het bakken een glanzende, volle afwerking te geven.

Vulling

- Verwarm de rum tot circa 60 °C en schenk deze over de rozijnen en krenten. Laat het geheel, afgedekt, ongeveer 30 minuten wellen zodat het fruit zich volzuigt met de warme, aromatische rum.
- Giet vervolgens af en laat kort uitlekken.
- Meng de gekonfijte sinaasappelreepjes erdoor voor een frisse, licht bittere toets.

Deeg

- Meng 50 gram bloem met 50 ml lauwwarme melk en de verse gist tot een glad papje. Laat dit mengsel circa 30 minuten rijzen tot het luchtig en actief is.
- Voeg vervolgens de rest van de bloem en melk toe, samen met de kristalsuiker, het zout en het losgeklopte ei. Kneed dit tot een soepel en samenhangend deeg.
- Wanneer het deeg bijna klaar is, werk je de boter erdoor en kneed je door tot het deeg zijdezacht aanvoelt.
- Spatel daarna voorzichtig de vulling door het deeg, zodat het fruit gelijkmatig verdeeld is zonder het deeg te beschadigen.
- Verdeel het deeg in vier gelijke porties, bol ze op en laat ze 10 minuten rusten.

Opbouw

- Meng ondertussen alle ingrediënten voor de suikervulling tot een smeug geheel.
- Rol de deegbollen uit tot ronde plakken van circa 18 cm doorsnede. Verdeel de suikervulling over twee plakken en dek af met de overige twee, zodat je twee rijkge vulde broden vormt.
- Leg de broden op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met losgeklopt ei en laat ze ongeveer 1 uur rijzen tot ze mooi luchtig zijn.

Bakken

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Plaats de broden in de oven en verlaag de temperatuur direct naar 190 °C. Bak ze in circa 30 minuten goudbruin en gaar.
- Haal de broden uit de oven en bestrijk ze direct met de geklaarde boter. Dit geeft niet alleen een prachtige glans, maar versterkt ook die volle, romige smaak.

Eetsmakelijk!