

# Fries suikerbrood / Fryske sûkerbôle

Schreef ik vorige week over de Twentse krentewegge en dat ik deze mis nu ik in Friesland woon, andersom miste ik het Friese suikerbrood toen ik in Twente woonde. En wat ik vorige week schreef: gelukkig kan je dit soort dingen makkelijk zelf maken, dat geldt natuurlijk ook voor het suikerbrood. Een Fries suikerbrood plakt aan alle kanten en smaakt heerlijk. Een lekker suikerbrood is naar mijn idee niet alleen een witbrood met hier en daar een klontje suiker, maar een brood vol smaak en zit vol kleffe suiker'grotten'. Normaal gesproken week je de vulling die in een brood gaat als deze droger is dan het deeg. Dit is omdat de vulling anders een groot deel van het vocht aan het deeg onttrekt. Suiker trekt natuurlijk ook veel vocht aan, maar het weken voordat je het in je brood stopt, dat is niet zo'n goed idee. Je zou eindigen met suikersiroop! Om te voorkomen dat de suiker vocht uit het deeg onttrekt halen sommige bakkers de suiker eerst door gesmolten boter. De suiker blijft dan een stuk harder dan wanneer je dit niet doet en de suiker het vocht aan het deeg onttrekt. Persoonlijk geef ik de voorkeur aan de laatste methode en heb ik een brood met kleffe gaten. Dat het brood snel droog wordt, is meestal niet zo'n probleem: ik snijd het in porties en vries het in, of het is al zo snel op dat dit alles helemaal niet nodig is! Dit recept verscheen ook in een artikel over Baksels.net in het meinumner 2019 van het blad Landleven. Dit recept is goed voor 2 Friese suikerbroden.



## **Ingrediënten:**

- 600 gram tarwebloem (geschikt voor het bakken van brood)
- 40 gram witte basterdsuiker
- 9 gram (bakkers)zout
- 18 gram citroenrasppasta (Dr. Oetker)

- 20 gram instant gist
- 100 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 400 gram volle melk op kamertemperatuur
- 2x 95 gram suikerchips maat P5 (o.a. verkrijgbaar bij De Zuidmolen in Groesbeek)
- 2x 95 gram suikerchips maat P4 (o.a. verkrijgbaar bij De Zuidmolen in Groesbeek)
- 2x 3 gram gemalen kaneel
- Zachte, ongezoeten roomboter voor het insmeren van je vorm
- fijne kristalsuiker voor het bestrooien van je vorm
- gembersiroop voor het bestrijken van het brood

### **Werkwijze:**

- Doe bloem, basterdsuiker, zout, citroenrasppasta en instant gist in een kom en roer goed door elkaar.
- Voeg de roomboter en de melk toe en kneed tot een soepel deeg waar je een mooi vliesje van kan trekken. In het begin zal het deeg ontzettend plakkerig zijn, maar gaandeweg het kneedproces zal dit beter worden. Voeg dus geen extra bloem toe, houd een deegschrapper bij de hand en kneed stug door!
- Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
- Bol de stukken deeg op en leg het in een licht ingevette kommen en dek deze af met een deksel.
- Zet het deeg 30 minuten weg op kamertemperatuur.
- Vet 2 cakeblikken van 24 cm. in met roomboter en bestrooi dit vervolgens met een laagje fijne kristalsuiker.
- Meng in twee aparte kommetjes de suikerchips: in beide kommen komt 95 gram p4 en 95 gram p5.
- Druk het deeg met de vlakke hand plat tot een rechthoek. Druk het deeg enkel naar beneden en trek of druk het niet opzij, want dan scheurt het.
- Bedek 2/3 van het deeg met de helft van de suiker.
- Bestrooi met de helft van de kaneel.
- Druk de vulling goed vast in het deeg.
- Vouw het onbedekte deel voor de helft over het met vulling bedekte deel.
- Vouw het overige bedekte deel daar overheen. Je hebt nu twee lagen met egaal verdeelde vulling.
- Druk de ontstane rechthoek plat.
- Verdeel hier de resterende suiker over en bestrooi met de resterende kaneel.
- Rol het deeg vanaf de korte kant stevig op.
- Leg het opgerolde deeg met de naad naar beneden in de vorm.
- Herhaal dit met het overgebleven deeg.
- Laat het deeg in ca. 40 minuten bij 28 graden Celsius rijzen tot dubbel volume in een tochtvrije, vochtige ruimte. Dit kan in een zelfgemaakte rijskast, maar bijvoorbeeld ook door het deeg in 2 in elkaar gestapelde plastic bakken te zetten en hier een schaaltje dampend water bij te zetten en de bakken af te sluiten met een deksel.
- Verwarm de oven tijdig voor op 175 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Zet de broden net onder het midden in de oven en giet een klein scheutje water op de verdiepte opvangplaat onderin de oven voor stoomvorming.
- Bak de broden in ca. 45-50 minuten goudbruin en gaar. Het brood is gaar als de kerntemperatuur 95 graden Celsius is.
- Haal de broden uit de oven en bestrijk deze met gembersiroop. Haal de broden nog niet uit

de vorm.

- Wacht een minuut of 20 tot de broden iets afgekoeld zijn.
- Haal de broden voorzichtig los met een mes en laat ze verder afkoelen op een rooster. Je kan ervoor kiezen om ook de zijkanten nog met gembersiroop te bestrijken.

Bron: eigen bewerking naar een voorbeeld van Cees Holtkamp.