

## Noors skolebrød

Het heeft even geduurd voordat ik het trage vakantie-tempo van me afgeschud had, en eerlijk gezegd ben ik nog steeds niet helemaal op stoom. Maar aangezien de kinderen volgende week weer naar school moeten en ook de workshops hier weer beginnen, is het hoog tijd om uit die luie stoel te komen! Ondanks de hitte toog ik gisteren dus toch aan het bakken. Dit Noors skolebrød (letterlijk vertaald "schoolbrood") leek me gezien het starten volgende week van de scholen in regio noord wel heel toepasselijk. Niet dat de broodjes die start zullen halen... Er is nog maar een fractie over van wat ik had gebakken! Deze broodjes kom je in Noorwegen echt overal tegen. Bij de bakker, de supermarkt, een boerderij waar je wat kan eten...overal proberen deze zoete broodjes met kardemom, een vulling van banketbakkersroom en een afwerking van glazuur en kokos je te verleiden. Bij de bekende bakkerij in Lom waar we waren geweest hadden we o.a. ook dit broodje gekocht. Zoals ik al schreef vielen de broodjes daar eigenlijk wat tegen. Gelukkig deden deze broodjes dat absoluut niet! Binnen no-time was alles op! Van de vulling zal je wat overhouden, maar dat is geen straf om zo op te snoepen! Gezien de vulling is het handig om de broodjes in de koelkast te bewaren. Kanttekening daarbij is dat brood in de koelkast heel snel zal verouderen. Het beste is dus om te maken wat je nodig hebt en dat niet te lang te laten staan. Dit recept is goed voor 12 broodjes.



### **Ingrediënten:**

#### Brood:

- 500 gram tarwebloem van goede kwaliteit
- 70 gram kristalsuiker
- 2,5 gram gemalen kardemom

- 7 gram (bakkers)zout
- 4 gram instant gist
- 75 gram ongezoeten, zachte roomboter op kamertemperatuur
- 300 gram halfvolle melk op kamertemperatuur

#### Banketbakkersroom:

- 250 gram slagroom
- 250 gram volle melk
- 75 gram kristalsuiker
- 1 ei maat M (50 gram)
- 70 gram eidooier
- 35 gram maïzena

#### Afwerking:

- losgeklopt ei
- poedersuiker
- gepasteuriseerd eiwit of water
- kokosrasp

#### Werkwijze:

- Doe bloem, suiker, kardemom en zout bij elkaar in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door.
- Doe er boter en melk bij en kneed het geheel tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken.
- Bol het deeg licht op en leg het in een licht met olie ingevette kom en dek af met een deksel.
- Zet gedurende ca. 1,5 uur op een tochtvrije plek van ca. 29 graden Celsius tot het deeg in volume verdubbeld is.
- Verdeel het deeg met een deegsteker in 12 gelijke stukken.
- Bol elk stukje deeg op door je hand er als een kooitje overheen te zetten en het deeg hierin rond te draaien. Zorg ervoor dat het stukje deeg dat onderop zit ook onderop blijft.
- Als je het goed doet zie je onderop een soort draaikolkje verschijnen en zie je bovenop dat je deeg glad en strak trekt. Vind je dit opbollen lastig? Bij [de workshop kleinbrood](#) kan ik je er alles over leren.
- Leg de bollen op enige afstand van elkaar op twee met bakpapier beklede bakplaten.
- Zet ze c.a. 45 minuten weg in een vochtige ruimte van ca. 31 graden Celsius. (Ik zet hiervoor een schaalje met dampend water erbij.)
- Maak in de tussentijd de banketbakkersroom.
- Breng in een steelpan al roerend de slagroom, volle melk en de suiker aan de kook.
- Klop in een hittebestendige kom het ei, de eidooiers en de maïzena tot een klontvrij, luchtig mengsel.
- Zet de kom in een pan of op een antislip ondergrond.
- Giet het kokende slagroommengsel al roerend bij het eimengsel en klop tot alles goed gemengd is.
- Dek de kom af met huishoudfolie tegen velvorming en zet weg om af te koelen.
- Verwarm de oven tijdig voor op 225 graden conventioneel.
- Haal de bakplaten met de broodjes na de rijstijd uit de rijruimte.
- Druk een eetlepel (ik gebruikte een rvs maatschep) even op een van de bolletjes en druk de onderkant van deze lepel vervolgens even in de bloem en tik de overtollige bloem eraf.

- Druk met de lepel in het midden van elke bol een ronde kuil.
- Vul deze kuil royaal met de banketbakkersroom.
- Strijk het brood af met het losgeklopte ei.
- Zet een bakplaat in de oven, giet iets water op de metalen opvangplaat en bak gedurende 13 minuten tot de broodjes goudbruin en gaar zijn. Laat de stoom na de helft van de baktijd ontsnappen.
- Bak de tweede lading op dezelfde manier.
- Laat de afkoelen op een rooster.
- Meng in een kom poedersuiker met gepasteuriseerd eiwit (hier krijg je witter glazuur mee) of met water (dit wordt wat doorzichtiger). Zorg ervoor dat je glazuur aan de dikke kant is. Als je erin roert moeten de ribbels heel langzaam uitvloeien.
- Bestrijk elk broodje rondom de banketbakkersroom met glazuur (niet te zuinig!) en bestrooi het glazuur royaal met geraspte kokos. (Mocht je niet van kokos houden dan kan je dit natuurlijk ook weglaten.)
- God appetit!

Inspiratie voor dit recept kwam van de website: <http://brodogkorn.no/opskrift/klassiske-skolebrod/>