

[Blauwebessen-citroenbroodjes](#)

Toen uitgeverij Becht mij vroeg of ik mijn mening wilde geven over het boek “Zweedse broodjes, de lekkerste zoete broodjes en bolletjes” van Daniel Lindeberg, hoefde ik dit keer niet lang na te denken. Zweden is immers het buurland van Noorwegen en het is de oplettende lezer vast opgevallen dat ik daar graag kom en het lekkers daar erg kan waarderen. Zweden ligt qua baksels niet op een heel andere koers dan Noorwegen, dus was mijn nieuwsgierigheid gewekt! Het is een boekje uit een serie die ik al vaker in handen heb gehad: eenvoudige no-nonsense boekjes in een prijsklasse die het prima doen als cadeautje. Weinig theorie, gewoon de recepten volgen en gaan met die banaan. Dit boekje heeft 71 pagina’s waarbij recepten worden vergezeld door mooie foto’s. Het boekje is ingedeeld in een aantal hoofd-hoofdstukken: basisrecepten en basiskennis, zoete broodjes, wallonbroodjes, briochebroodjes, saffraanbroodjes en croissants. Deze hoofdstukken bevatten stuk voor stuk weer recepten zoals: kardemomkrakelingen, vanillebroodjes, pain au suisse, saffraankrans en amandelcroissant. Niet alle broodjes vallen in de categorie “Zweeds” maar dat mag de pret niet drukken, want verrukkelijk (en daarmee ook niet heel bevorderlijk voor de slanke lijn ☹) klinken ze allemaal. Na wikken en wegen besloot ik dat ik de blauwebessen-citroenbroodjes wilde maken. Een receptenboek kan je immers niet beoordelen zonder er wat uit gemaakt te hebben. Het is een typisch Scandinavisch broodje: met fruit geplukt in de natuur, het gebruik van boter en suiker wordt niet geschuwd en de porties zijn vrij groot. De hoeveelheid deeg was ook vrij groot, mijn machine kon het maar net aan. Voor de meeste mensen zal het handig zijn om het recept te halveren. Dit recept vond ik in het boek wat warrig opgeschreven, ik heb het hier dus in mijn eigen volgorde en op mijn eigen manier opgeschreven. Het recept was behoorlijk groot naar mijn mening: ik maakte er 37 broodjes mee. Ze kunnen gelukkig goed ingevroren worden zodat je lang kan genieten van deze overheerlijke broodjes, want lekker, dat waren ze absoluut!



Ingrediënten:

Deeg:

- 1500 gram tarwebloem (geschikt voor het bakken van brood)
- 200 gram kristalsuiker
- 25 gram bakpoeder (gezeefd)
- 16 gram instant gist
- 6,5 gram zout
- 150 gram losgeklopt ei (= ongeveer 3 eieren maat M)
- 350 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 500 gram water op kamertemperatuur

Vulling:

- 200 gram poedersuiker
- 120 gram citroensrasppasta (dr. Oetker) of de rasp van de schil van 3 verse, biologische citroenen
- 50 gram zelfgemaakte vanillesuiker (niet 1 op 1 vervangen door gekochte vanillesuiker, deze heeft dan een sterke nasmaak!)
- 500 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 160 gram blauwe bessen

Afwerking:

- 50 gram ongezouten, gesmolten roomboter
- 300 gram fijne kristalsuiker

Werkwijze:

- Maak eerst het deeg.
- Doe de bloem, suiker, gezeefde bakpoeder, gist en zout in een kom (van een standmixer of deegknedder) en meng door elkaar.
- Voeg nu de eieren, boter en water toe en kneed tot een soepel, elastisch deeg waar je een vliesje van kan trekken tussen je vingers. Door de grote hoeveelheid boter, kan dit even duren. Als dit mijn eigen recept was geweest had ik het deeg eerst zonder boter gedraaid en vervolgens aan het eind de boter beetje bij beetje toegevoegd.
- Druk het deeg uit tot een lap van ca. 30 x 25 cm en leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Dek af met huishoudfolie en zet de plaat gedurende 2 uur in een koelkast.
- Maak nu de vulling.
- Doe de poedersuiker, de citroenrasp en de zelfgemaakte vanillesuiker in een kom en meng door elkaar.
- Doe nu beetje bij beetje de boter erbij en meng tot een egaal geheel. Je kan hier het beste de deeghaak van een standmixer voor gebruiken. Het is niet de bedoeling dat je de boter luchtig klopt.
- Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een werkblad tot 50 x 50 cm.
- Bestrijk het deeg geheel met de citroenvulling. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een glaceermes of de rechte kant van een pannenkoekmes.
- Strooi op de vulling de blauwe bessen en zorg dat ze goed verdeeld zijn.
- Rol het deeg op en snijd in plakken van 1,5 cm breed. Gebruik hiervoor een vlijmscherp mes, druk niet hard naar beneden, maar maak rustig een zagende beweging zonder veel druk uit te oefenen.

oefenen. Je afgesneden plak blijft dan mooi rond.

- Leg elke plak op een platgemaakt papieren cupcakevormpje en leg het vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Vul zo meerdere bakplaten en zet deze weg op een tochtvrij, vochtig plekje van ca. 30 graden. (gebruik hiervoor bijvoorbeeld een zelfgemaakte rijskast of grote plastic bakken met daarbij een schaalje dampend water.)
- Laat het deeg ruim een uur rijzen tot het bijna verdubbeld is.
- Verwarm tijdig de oven voor op 210 graden Celsius. Hetelucht, boven- en onderwarmte.
- Draai de oven terug tot 190 graden Celsius en bak de broodjes plaat voor plaat in het midden van de oven gedurende 12-13 minuten tot ze in het midden licht kleuren.
- Bestrijk ze direct na het bakken met gesmolten boter en strooi hier gelijkmatig fijne kristalsuiker over.
- Laat de broodjes afkoelen op een rooster.



Bron: door mij iets aangepast recept van Daniel Lindeberg uit het boek "Zweedse broodjes, de lekkerste zoete broodjes en bolletjes".