

# De broodbrief

*Geschreven door 'Julie Houthave'*

In deze uitgave

**JULLIE INZENDINGEN**

**SUIKERBROOD, EEN KLEIN  
VERHAALTJE**

**RECEPT SUIKERBROOD**

**EEN BRIEFJE VOOR MAMA**



## Welkom!

**VANDAAG ZETTEN WE MAMA IN DE BLOEMETJES!**

Hoi hoi!

Ik ben blij jullie weer te mogen schrijven. Met deze broodbrief wil ik jullie aanzetten om jouw mama in de bloemetjes te zetten want zoals jullie weten is het zondag moedertjesdag. Daarom wil ik jullie vandaag graag leren hoe je een lekker suikerbroodje bakt. Vandaag moet mama even niet aan de lijn, we gaan onze mama's lekker verwennen!

Here we go!

Veel leer-, lees- en bakplezier!



Kristel



Mariette & Roger



Bart



Kristel



Bart & Elliot





## Suikerbrood, een klein verhaaltje

### SUIKERBROOD EN ROZIJNENBROOD VOOR KERSVERSE MAMA'S

Vandaag vertel ik jullie even geen theorie, maar een klein verhaaltje over suiker- en rozijnenbrood.

Suikerbrood wordt in Friesland ietwat anders gemaakt dan hier in Vlaanderen. In Friesland voegt men er nog gembersiroop en kaneel aan toe. Niet alleen voor de smaak, nee hoor, om een nog heel andere reden.

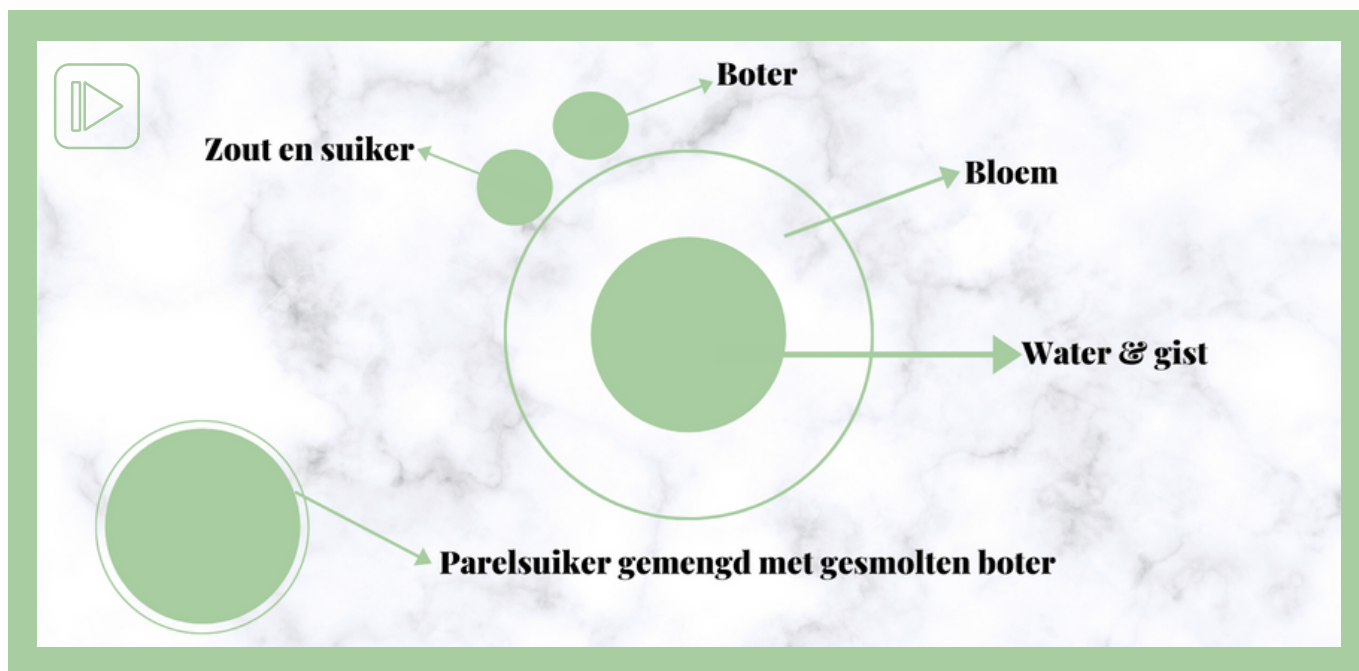
In Friesland wordt suikerbrood cadeau gegeven aan moeders die net een dochtertje op de wereld hebben gezet. Het brood zou de kersverse moeders terug op krachten brengen. De kaneel en de gember hebben ook een helende werking.

Aan moeders die van een zontje bevielen geeft men een krentenbroodje cadeau.

In mijn recept zit er geen gember en kaneel, maar dat mama ervan zal genieten, daar ben ik zeker van!



*"To my sweet mom, I love you!"*



# Recept

## SUIKERBROOD

### Ingrediënten:

- 500 gram tarwebloem
- 40 gram (verse) gist
- 50 gram suiker
- 10 gram zout
- 50 gram boter
- 225 gram water
- 200 gram parelsuiker
- 10 gram boter

### Bereiding:

- Schik je ingrediënten zoals de afbeelding hierboven. Dit noemen we een fonteintje\*.
- Los de gist op in het water en neem beetje per beetje bloem mee van de rand. Bedek dit mengsel met een beetje bloem en laat het 20 minuutjes rusten.
- Ondertussen smelt je een klontje boter in een pan en meng je er de parelsuiker onder. Als alle boter is opgenomen laat je de suiker afkoelen in een kom.
- Na 20 minuutjes meng je het zout en de kristalsuiker onder het deeg en voeg je ook de overige bloem toe. Kneed tot je een stevig deegje hebt.
- Daarna voeg je de boter in stukjes toe en kneed je tot een soepel deeg (vliesje\*)
- Vooraleer je de parelsuiker gaat toevoegen, neem je een stukje van 200 gram en bol je dat op. Dit zullen we straks gebruiken.
- Voeg nu de parelsuiker beetje per beetje aan het deeg toe en kneed goed verder tot alle suiker in het deeg blijft steken.
- Bol het deeg mooi en stevig op.
- Rol nu het stukje zonder suiker dun uit tot het volledig rond de suikerbol kan.

- Plaats nu de suikerbol met de sluiting naar boven op het stukje zonder suiker en vouw mooi dicht.
- Laat het brood nu een 40 tal minuutjes tot één uur rijzen.
- Strijk het iedere twintig minuten in met eistrijksel. Doe dit erg voorzichtig zodat het deeg niet terug invalt.
- Wanneer het deeg ongeveer verdubbeld is van volume is het klaar om te bakken.
- Bak het gedurende 30-40 minuten op 180°C. Voor suikerbrood moet je niet stomen in de oven.

### Enkele vaktermen:

- **Fonteintje:** wanneer we in de bloem een kuiltje maken om daarin het water en de gist te vermengen.
- **Vliesje:** Dit is een controletrucje. Door het maken van een vliesje kunnen we zien of ons deeg voldoende gekneet is. Je neemt een stukje deeg en maakt er een bolletje van. Dit bolletje ga je nu voorzichtig uitrekken. Kun je er het licht doorzien terwijl het amper of niet scheurt? Dan heb je een perfect deeg!
- **Opbollen:** Wanneer we van het deeg een mooie bol maken om het gewoon op de plaat of in een ronde bakvorm te bakken.
- **Narijs:** De laatste fase van het rijsp proces. Een belangrijke fase, geef je deeg de tijd om zich mooi te ontwikkelen.

### Enkele tips:

- Gebruik bloem met een hoog eiwitgehalte (minimum 11,5)
- Bol zeker stevig op want anders kan het brood uitdrijven in de oven.
- Het water dat je gebruikt voor het bereiden van het deeg mag ook wat warmer zijn dan normaal.



## Een briefje voor mama

AL MIJN HELE LEVEN LANG  
WORD IK MET LIEFDE  
ROTVERWEND  
IK MAG MIJN BEIDE  
HANDJES KUSSEN  
OMDAT JIJ MIJN MAMA  
BENT

Janis Ooms, SMOOJ'

Leg ze maar eens goed in de watten!  
Tot de volgende!