

BABKA

Kranzbrood

Door / By: Nick Provoost





INGREDIËNTEN

Deeg (voor 2 broden):

- 530g witte tarwebloem (voor brood, niet voor patisserie)
- 80g suiker
- 3g zout
- 4g instantgist of 12g verse gist
- 3 eieren
- 120g melk
- 150g boter (op kamertemperatuur)

Vulling (voor 2 broden):

- 160g boter (op kamertemperatuur)
- 80g suiker
- 80g bruine suiker
- 30g speculaaskruiden

Siroop:

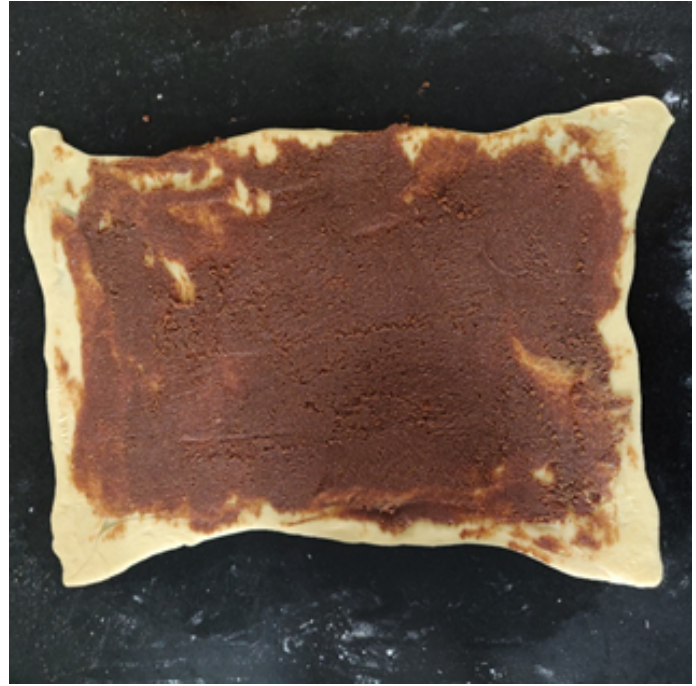
- 130g suiker
- 130g water

BEREIDING

1. Voor het deeg: meng bloem, suiker en zout. Maak een kuiltje.
2. Voeg gist, eieren en melk toe in het kuiltje. Kneed 3min met de machine.
3. Voeg de boter beetje bij beetje toe, zodat alles de tijd krijgt om opgenomen te worden. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
4. Je krijgt een homogeen deeg, dat niet superelastisch is. Verpak het in een afgesloten kom of in plasticfolie. En leg het min. 6 uur (liefst overnacht) in de koelkast.
5. Maak de vulling door de ingrediënten met elkaar te vermengen.
6. Verdeel het deeg in 2 stukken. Rol uit tot een rechthoek van ongeveer 30x40cm.
7. Smeer de helft van de vulling over het deeg en rol op vanaf de korte kant.
8. Snij de rol overlans in 2 helften en vlecht deze. Plaats in de bakvorm met bakpapier.
9. Laat 90min op kamertemperatuur rijzen.
10. Bak af ongeveer 30min op 180°C. Elke oven is anders. Als je ziet dat het te snel kleurt, zet je de temperatuur op 160 à 170°C.
11. Kook de suiker met het water tot een siroop (niet laten inkoken). Wanneer het brood uit de oven komt, verdeel je de siroop hier gelijkmatig over zodat het kan worden opgenomen.
12. Het brood is op zijn best de volgende dag (je kan het ook makkelijk invriezen).

Smakelijk!

BEREIDING





INGREDIENTS

Dough (for 2 breads):

- 530g white wheat flour (for bread, not for patisserie)
- 80g sugar
- 3g salt
- 4g instant yeast or 12g fresh yeast
- 3 eggs
- 120g milk
- 150g butter (at room temperature)

Filling (for 2 breads):

- 160g butter (at room temperature)
- 80g sugar
- 80g brown sugar
- 30g gingerbread spices

Syrup:

- 130g sugar
- 130g water

PREPARATION

1. For the dough: mix together flour, sugar and salt. Make a well.
2. Add yeast, eggs and milk in the well. Knead with the machine for 3 minutes.
3. Add the butter a little at a time so that everything has time to be absorbed. This will take about 10 minutes.
4. You get a homogeneous dough that is not super elastic. Wrap it in a sealed bowl or in plastic wrap. And put it in the fridge for at least 6 hours (preferably overnight).
5. Make the filling by mixing the ingredients together.
6. Divide the dough into 2 pieces. Roll out into a rectangle of about 30x40cm.
7. Spread half of the filling over the dough and roll up from the short side.
8. Cut the roll lengthwise into 2 halves and braid them. Place in the baking tin with parchment paper.
9. Let rise at room temperature for 90 minutes.
10. Bake for about 30 minutes at 180 ° C. Every oven is different. If you see that it is coloring too quickly, set the temperature to 160 to 170 ° C.
11. Boil the sugar with the water to a syrup (do not reduce). When the bread comes out of the oven, spread the syrup evenly over it so that it can be absorbed.
12. The bread is at its best the next day (you can also freeze it easily).

Bon appetit!