

Zoet paasbrood

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

3 deciliter halfvolle melk
75 gram ongezouten boter
2 1⁄2 theelepels gistpoeder
4 snuifjes zout
2 eieren (lichtjes opgeklopt)
50 gram suiker
500 gram witte bloem
olie

Voor de afwerking

1 ei
1 theelepel water
6 gekleurde, rauwe paaseieren

Bereidingswijze

1. **Meng in een steelpan de melk met de boter en verhit op een zacht vuurtje tot de boter is gesmolten. Haal van het vuur en laat lichtjes afkoelen.**
2. **Meng de gist met het zout, de eieren en de suiker in een grote kom.**
3. **Voeg de helft van de bloem toe en kneed met de mixer (gebruik kneedhaken). Je kunt dit ook manueel doen, blijf dan wel goed kneden. Voeg de rest van de bloem beetje bij beetje toe, terwijl je blijft kneden. Het deeg moet zacht en elastisch zijn. Leg de deegbal in een kom (vet deze een klein beetje in met olie) en dek af met een schone keukenhanddoek. Zet op een warme plaats en laat minstens 1 uur rijzen, tot het deeg in volume is verdubbeld.**

4. **Rol het deeg uit op een werkvlak en verdeel het in 12 stukken. Maak hier lange stengels van (ongeveer 30 cm lang en 2,5 cm breed). Neem telkens twee stukken deeg, maak ze bovenaan vast aan elkaar en wikkel ze dan om elkaar heen. Leg ze in een cirkel en druk de eindes samen. Schik ze naast elkaar op twee met bakpapier beklede bakplaten. Dek opnieuw af met keukenhanddoeken en laat nog eens minstens een uur rijzen.**

5. **Meng het ei met water. Gebruik een penseel en smeer elk broodje hiermee in. Zet in het midden van elk broodje een ei. Zet 20 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven.**

6. **Je kunt de broodjes lauw of afgekoeld eten.**