

Speculaasbrood

Speculaasbrood

Ingrediënten

500 g tarwebloem

50 g basterdsuiker

6 g gedroogde gist

20 ml olie

15 g speculaaskruiden

10 g zout

1 ei (aanvullen met water tot 300 ml)

150 g suikerparels

Extra nodig: Broodbakmachine Alle ingrediënten, behalve de suikerparels in de broodbakmachine doen. Zorg ervoor dat zout en gist niet met elkaar in contact komen. Stel de machine in op zoet brood en laat alles mengen en rijzen. Vlak voor de laatste rijzing het deeg eruit halen. 1/4 deel van het deeg apart houden, de suikerparels door het grootste deel van het deeg kneden. Het resterende deeg uitrollen en om het suikerpareldeeg heenvouwen. Terugplaatsen in de broodbakmachine, nadat je de deeghaken verwijderd hebt. Nu nog voor de laatste keer laten rijzen en dan afbakken. Lekker met boter bij de koffie, of voor de zoetekauwen, met zoet broodbeleg of zelfs kaas!