

Russisch Paasbrood van Korenmolen De Hoop te Sumar

www.dehoopsumar.nl menu: Recepten



Ingrediënten

500 gram spelt- of tarwebloem van de molen
 20 gram gedroogde gist van de molen
 2 dl melk (verder water om een stevig eerste deeg te vormen)
 140 gram zachte boter + wat extra om de vorm in te vetten
 3 eierdooiers, geklutst
 3 eiwit, geklutst
 ½ à 1 geraspte citroenschil (gebruik een zesteur)
 80 gram basterdsuiker of honing
 2 eetlepels honing, soms van de molen
 2 zakjes vanillesuiker
 ¾ borrelglasje Cognac of Cointreau
 0,5 theelepel zout van de molen
 0,5 theelepel kardemom
 0,1 gram saffraan, tot poeder gewreven (kan weggelaten worden)
 75 gram grof gehakte blanke amandelen
 75 gram rozijnen van de molen
 250 gram krenten

Verder nodig voor in de oven (zonder deksel):

Een hoge ronde bakvorm, zo'n 24 cm doorsnede en 10 cm hoog. Gebruik bijvoorbeeld een gietijzeren Le Creuset pan, die voldoet prima.

Bereiding

1^e deegbereiding

Bloem in een beslagkom en daaraan toevoegen de gist (mengen), de handwarme melk met daarin opgeloste eetlepels honing en 50 gram boter (5 minuten kneden). Eventueel een beetje extra lauw water toevoegen om een stevig samenhangend deeg te vormen. Ongeveer 1,5 uur laten rijzen op kamertemperatuur.

Zet de rozijnen en de krenten ca. 3 kwartier in lauw water, en laat ze ruim voor gebruik uitlekken in zeef en maak ze droog met theedoek of keukenpapier.

Hak de amandelen grof en verdeel in porties van 25 en 50 gram.

Kluts de eieren stijf, eigeel en eiwit apart, voor de 2^e deegbereiding.

Zet de overige ingrediënten afgewogen klaar voor gebruik.

2^e deegbereiding

Houd circa een eetlepel van het geklutste eidooier mengsel samengevoegd met een goeie eetlepel eiwit apart voor na de 2^e rijzing.

Klop de rest van het eidooier mengsel met 90 gram zachte boter, de vanille- en basterdsuiker, het zout en de kardemom, eventueel saffraan, en de citroenrasp tot een romig mengsel. Vergeet niet ook het drankje er doorheen te mengen.

Klop ook het eiwit stijf en meng dat weer door het voorgaande mengsel.

Werk het volledige mengsel door het gerezen deeg. Kneed het in ongeveer 10 minuten tot een samenhangend deeg. Voeg voor de stevigheid eventueel nog wat bloem toe. Doe er op het laatst de rozijnen, de krenten en 50 gram van de gehakte amandelen door.

Vet de zijkant van de pan licht in met boter, leg er kruislings twee lange repen bakpapier in (ze steken boven de rand van de pan uit), en daarop op de bodem een rond geknipt stuk bakpapier (gebruik een bord om cirkel af te tekenen).

Doe het deeg in de vorm en laat het minstens 2 uur rijzen, eventueel het laatste uur in de oven, op rijstand (ca. 30 °C).

Verwarm na minstens 2 uur rijzen de oven voor op 220 graden.

Bestrijk de bovenkant van het gerezen deeg met het achtergehouden losgeklopte ei en verdeel er de rest van de gehakte amandelen over.

Bakken

Bak het brood ca. 60 minuten als volgt:

1. 10 minuten op 200 graden zonder alu folie er over heen, daarna
2. 20 minuten op 200 graden met alu folie en afsluitend
3. 30 minuten op 180 graden.

Bedek de bovenkant van de pan dus na ca. 10 minuten met aluminiumfolie, en zet die folie vast door het om de handvatten te vouwen. Afhankelijk van de werkelijke oventemperatuur kan het paasbrood te donker worden.

Na het uit de oven nemen van de pan met paasbrood de aluminiumfolie eraf en het brood er nog ca. 10 minuten in laten afkoelen,



vervolgens uit de pan nemen, met vier handen tillen aan de reepjes bakpapier en volledig laten afkoelen op een taartrooster. En dat duurt helaas minstens 3 uur!

Eet smakelijk, heerlijk met en zonder een beetje roomboter.

Molenaar Jan

April 2015