

Sukadebrood

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
220 ml melk (lauw)
25 gram boter
25 gram basterdsuiker (wit)
1 ei
boter om in te vetten
bloem om op het werkblad te strooien

$\frac{3}{4}$ theelepel nootmuskaat
 $\frac{3}{4}$ theelepel foelie
 $\frac{1}{2}$ theelepel anijszaad
100 gram sukade



Snijd de boter in stukjes.
Doe de broodmix en de nootmuskaat in een beslagkom.
Doe de foelie en het anijszaad er ook in.
Schenk de lauwe melk erbij.



Doe de boter en het ei ook in de beslagkom.
Knead met de mixer met deeghaken, op de middelste stand.
Knead tot een soepel deeg, dat van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Leg een schone theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg op een warme plaats 30 minuten rijzen.
Vet een bakvorm in.



Snijd de sukade in kleinere stukjes.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg erop en duw het wat plat.
Leg de sukade op het deeg en vouw het dubbel.



Knead met de hand de sukade goed door het deeg.
Vorm van het deeg een rol, net zo groot als de bakvorm.
Leg de deegrol in de bakvorm.
Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven.



Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen.
Zet na 50 minuten de oven op 200 graden.
Bestrijk het gerezen deeg met water en zet de bakvorm in de oven.
Bak het brood in 45 minuten gaar; laat het daarna op een rooster afkoelen.