# Zeeuws kruidenbrood

## Wat heb je nodig

500 gram bloem
35 gram gist
1 ei
60 gram boter
35 gram witte basterdsuiker
boter om in te vetten
boem om op het werkblad te strooien

275 ml melk (lauw)
1 theelepel zout
1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel foelie
½ theelepel anijs

Doe de bloem in een beslagkom en maak een kuiltje.
Doe de gist in het kuiltje en strooi de suiker erover.
Giet 75 ml lauwe melk over de gist.

Doe de foelie, anijs en nootmuskaat in de beslagkom.
Strooi het zout aan de zijkant in de beslagkom.
Doe het ei erbij en begin met mixen.

Giet de rest van de melk erbij en  blijf mixen.
Mix tot het deeg zich gaat mengen.
Doe de boter erbij en mix tot een samenhangend deeg.

Als het deeg van de kom loslaat, is het goed.
Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen.
Vet een bakvorm in.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Kneed het deeg even kort door.
Rol het deeg uit tot een lap van 22 x 30 cm.

Vouw het deeg in drieën.
Leg het deeg in de bakvorm.
Doe dit met de vouwkant naar beneden.

Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen.
Zet na 50 minuten de oven op 200 graden.
Zet de bakvorm in de oven en bak het brood 45 minuten.
Laat het brood afkoelen op een taartrooster.