

Lucia abrikozenkrans II / Saint Lucia Apricot Wreath II



Boodschappelijstje

Voor de krans

1 vrije uitloop bio-eidooier
1 eetlepel melk

Decoratie

100 gram poedersuiker
1 eetlepel water

Zo bak je de Lucia abrikozenkrans af

Kneed het gerezen deeg even kort door met de hand.

Leg het op je met bloem bestoven werkplek en druk het plat.

Rol het deeg uit tot een rechthoek van 30x40 cm.

Bestrijk het deeg met het botermengsel dat je al eerder hebt gemaakt.
Verdeel de uitgelekte fruitvulling over het botermengsel op het deeg.

Rol het deeg op vanaf de lange kant en snij de rol in 3 stroken.

Laat het uiteinde aan 1 kant vast zitten en vlecht de delen in elkaar.

Buig de vlecht in een krans en druk de uiteinden stevig op elkaar.

Leg de krans op de bakplaat waarop je eerst bakpapier hebt gelegd.

Dek de krans af en laat hem zo nog 45 minuten narijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Klop intussen het eidooier los met de melk en bestrijk de krans er mee.

Bak de krans in 20-25 minuten tot hij mooi goudbruin en gaar is.

Laat hem 10 minuten afkoelen op de bakplaat.

Decoratie

Leg de krans op een rooster en laat het brood helemaal afkoelen.

Roer een wit glazuur van poedersuiker met een eetlepel water.

Druppel het glazuur over de krans en laat het hard worden

Lucia abrikozenkrans II / Saint Lucia Apricot Wreath II



Shopping List

For the wreath

1 free-range organic egg yolk
1 tablespoon milk

Decoration

100 grams powdered sugar
1 tablespoon water

How to finish the Lucia Apricot Wreath

Knead the risen dough briefly by hand and place it on a floured work surface. Flatten it and roll the dough into a 30x40 cm rectangle.

Brush the dough with the butter mixture you made earlier.
Spread the drained fruit filling over the butter mixture on the dough.

Roll the dough up from the long side and cut the roll into 3 strips.
Leave one end connected and braid the strips together,
Bend the braid into a wreath and press the ends firmly together.

Place the wreath on the prepared baking sheet, you lined with waxed paper.
Cover the wreath and let it rise again for another 45 minutes.

Preheat the oven to 200°C / 180°C fan

Meanwhile, whisk the egg yolk with the milk and brush the wreath with it.
Bake the wreath for 20-25 minutes, or until golden brown and cooked through.
Let it cool on the baking tray for 10 minutes.

Decoration

Place the wreath on a wire rack and let it cool completely.
Stir a white glaze from icing sugar and 1 tablespoon water.

Drizzle the icing over the wreath and let it set