

Een Lucia abrikozenkrans / A Saint Lucia Apricot Wreath



Boodschappelijst

Voor de krans

100 ml melk (lauwwarm)
250 gram patent bloem
1 theelepel zout
1 vrije uitloop bio-ei
50 gram boterblokjes (kamertemp.)
1 sachet gedroogde gist
1 vrije uitloop bio-eidooier

Vulling

1 sinaasappel
75 gram gedroogde abrikozen
75 gram rozijnen
70 gram lichtbruine basterdsuiker
75 gram boter (kamertemp)
30 gram bloem

Zo maak je de krans

Zet de melk op het kleinste pitje op laag vuur tot het lauw-warm is.
Mix de bloem met het zout, ei en boter tot het grote kruimels zijn.
Maak een kuiltje in het midden en doe de gist er in.
Doe een scheutje melk bij de gist, roer het er door en zet de kom even opzij.

Voeg er in een klein stroompje de rest van de melk aan toe, terwijl je mixt.
Mix het ongeveer 10 minuten tot er een grof deeg ontstaat.
Kneed het deeg kort met de hand door, tot het zacht en glad is.
Vet een schone kom licht in, leg het deeg er in en dek de kom af.
Laat het deeg minimaal 1 uur rijzen of tot het in volume verdubbeld is.

De vulling

Pers de sinaasappel uit en roer er 50 ml water door.
Laat de abrikozen en rozijnen hier in weken.

Giet het fruit na een half uur af en snij de abrikozen klein.
Meng de suiker met bloem en boter en zet het voor nu opzij.

Ga door met recept deel II

Een Lucia abrikozenkrans / A Saint Lucia Apricot Wreath



Shopping list

For the dough

100 ml milk, lukewarm
250g plain flour
1 teaspoon salt
1 free-range organic egg
50g butter cubes (room temp.)
1 sachet dried yeast
1 free-range organic egg yolk

the Filling

1 orange
75g dried apricots
75g raisins
70g soft light brown sugar
75g butter (room temp.)
30g plain flour

Decoration: 100g icing sugar and 1 tablespoon of milk

How to make the dough

Place the milk on the smallest burner on low heat until it is lukewarm.

Mix the flour with the salt, egg and butter until it forms coarse crumbs. Make a well in the center and put in the yeast, stir in a splash of the milk. Stir it into the yeast and set it aside for 5 minutes.

Add the rest of the milk in a trickle while mixing until a dough forms. Knead the dough for 10 minutes then briefly by hand until soft and smooth. Grease a clean bowl lightly, put in the dough and cover it. Let the dough rise for at least 1 hour in a warm spot, until doubled in volume.

Filling

Squeeze the orange and add 50 ml water, soak the apricots and raisins in it. After half an hour, drain the fruit and cut the apricots into small pieces

Mix the sugar with flour and butter and set it aside.

Follow up with recipe part II