

Gevulde paaskroon / Rich Easter Crown



Boodschappenlijstje voor 12 broodjes

1 zakje actieve gist
1 theelepel suiker
60 ml warm water
125 ml melk
60 gram boter
1 vrije uitloop bio-ei
375 gram bloem
½ theelepel zout
50 gram fijne suiker

Vulling

rasp van ½ citroen
120 gram rozijnen
45 gram bruine suiker
½ theelepel kaneel

Icing

120 gram poedersuiker
eetlepels warm water
enkele druppels citroensap

Vorbereiding

gist- & botermengsel

Roer de gist met de theelepel suiker door elkaar.

Roer het warme water er door en zet het 15 minuten opzij, tot het bubbelig is.

Smelt de boter, voeg aan de melk toe, laat het botermengsel afkoelen en klop het ei erdoor.

Vulling

Meng alle ingrediënten in een kom en zet de kom opzij tot later.

Gevulde paaskroon / Rich Easter Crown

Deeg

Meng bloem, zout en suiker in een grote kom.

Maak een kuiltje in het midden en voeg het gist- en het melkmengsel toe.

Meng het meel met een vork van binnen naar buiten tot het mengen te zwaar wordt.

Kneed het meel dan met de hand tot je een stevig, glad deeg hebt.

Laat het afgedekt met een theedoek 1 uur op een warme plaats rijzen, tot het deeg verdubbeld is.

Rol het deeg uit tot een rechthoek van 23x40 cm.

Verdeel de vulling gelijkmatig over de rechthoek en hou een marge aan van 2 cm, rondom.

Rol er lichtjes met de deegroller over om de rozijnenvulling in het deeg te drukken.

Rol de rechthoek op vanaf de lange kant en druk de rand dicht, bestreken met een beetje water.

Buig de rol in een cirkel en sluit de uiteinden op dezelfde manier met water aan elkaar.

Maak de kroon

Snij met een scherp mes het deeg bijna door, zo maak je 12 broodjes.

Draai de broodjes om, om ze plat te leggen en dek ze af met een vochtige theedoek.

Zet de broodjes 1 uur op een warme plek tot ze goed gerezen zijn.

Verwarm de oven voor op 200°C

Bakken

Bak de paaskroon 25 minuten in de hete oven op bakpapier en zet hem op een rooster.

Zo maak je icing

Voeg het warme water per eetlepel aan de poedersuiker toe en roer om de suiker op te lossen.

Roer enkele druppels citroensap door het glazuur, het moet nog dik maar vloeibaar zijn.

Druppel het glazuur over de paaskroon, dit kun je het beste doen als de paaskroon nog heet is.

Vrolijk pasen!

Gevulde paaskroon / Rich Easter Crown



Shopping list for 12 buns

1 sachet active yeast
1 teaspoon sugar
60 ml warm water
125 ml milk
60g butter
1 free range organic egg
375g flour
½ teaspoon salt
50g sugar

Filling

zest of ½ lemon
120g soaked sultanas
45g brown sugar
½ teaspoon cinnamon

Icing

120g icing sugar
tablespoons warm water
a few drops of lemon juice

Preparation

Yeast & butter mixtures

Mix the yeast with the teaspoon of sugar together.

Add the warm water to the yeast mixture and leave it for 15 minutes, until frothy.

Melt the butter, add it to the milk, allow the mixture to cool, then whisk in the egg.

the filling

Mix all the filling ingredients in a bowl and set it aside until ready to use.

Gevulde paaskroon / Rich Easter Crown

the dough

In a large bowl combine the flour, salt and sugar.

Make a well in the middle and add the yeast and the milk mixture.

Mix with a fork from the center outward, slowly drawing in the flour.

If the stirring gets too heavy you knead by hand until you have a firm, smooth dough.

Place the dough in a clean bowl, covered with a moist tea towel at warm place for 1 hour.

The dough should be doubled in size.

Roll out dough to a 23 x 40cm rectangle.

Spread the filling evenly, leaving a 2cm border around the edge,

Roll the filling lightly with a rolling pin, to press the filling lightly into the dough.

Roll the rectangle in a cylinder along the long side, sealing the edges with a little water.

Curve the roll into a circle and seal the ends together, also using a little water.

Using a sharp knife cut almost through the dough creating 12 rolls.

Twist the rolls to lie them flat, cover with a moist tea towel.

Return to a warm area for 1 hour until the Easter Crown is well risen.

Preheat the oven to 200°C

the baking

Place the crown on baking paper in the hot oven for 25 minutes then place it on a wire rack.

the icing

Add the warm water in tablespoons to the icing sugar to dissolve it,

Stir in a few drops of lemon juice until the icing is thick but still liquid.

Drizzle the icing it on top of the Easter Crown, this is best done when the Easter Crown is still hot.

Happy Easter!