

Een Zweeds Zonnebrood / A Swedish Sun Bread



Boodschappenlijstje

3 eetlepels melk

2 zakjes gedroogde gist

3 rijke-uitloop bio-eieren

3 eetlepels fijne suiker

120 gram boter, gesmolten

500 gram gezeefde bloem + extra om te bestuiven

1 theelepel zout

Zo maak je een Zweeds Zonnebrood

Leg bakpapier op de bakplaat

Verwarm de melk in een pannetje tot lauw, voeg de droge gist aan de lauwe melk toe. Roer voorzichtig door en laat 10-15 minuten staan, tot de gist bovenop licht schuimt.

Mix in een aparte kom de eieren met de suiker en de afgekoelde boter.

Roer in een tweede kom de gezeefde bloem met het zout door elkaar.

Giet de natte ingrediënten (gist en eimengsel) bij de droge en roer alles door elkaar. Verplaats het mengsel zodra het grote kruimels zijn naar een met bloem bestoven bakmat. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten.

Rol het deeg in een bal en leg het in een grote, ingevette kom. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg ongeveer 2 uur op een warme plek rijzen. Of tot het deeg s verdubbeld in omvang.

Leg het gerezen deeg op een met bloem bestoven bakmat en kneed het een enkele minuten. Verdeel het deeg in twee gelijke stukken.

Neem een klein stukje van het eerste deel en rol het in een klein balletje, de neus.

Rol de rest van het eerste stuk tot een bal (het gezicht van de zon).

Een Zweeds Zonnebrood / A Swedish Sun Bread

Druk de bal plat tot een ronde schijf om het gezicht van de zon te vormen.
Prik twee gaten in het deeg als ogen en plaats een klein balletje deeg in het midden als neus.

TIP: Het is belangrijk om de schijf van de zon net zo hoog te maken als de stralen rondom, zodat de zon niet sneller bakt en veel te snel bruin wordt

Verdeel de tweede helft van het deeg in ongeveer 12 kleine stukken.
Rol elk stukje deeg in een cilinder en rol het op, zoals een slakkenhuis.

Druk de rolletjes aan de buitenkant rondom tegen de zon, als de zonnestrallen.
Als de zon rondom met zonnestrallen is opgevuld, bedek je het deeg weer met een theedoek.
Laat het deeg zo nog 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 190°C - 170°C hetelucht

Bak het deeg in 15-20 min. licht goudbruin en gaar, controleer regelmatig om aanbranden te voorkomen!

Als je denkt dat het brood klaar is, steek je er een prikker in.
Als de prikker er schoon uitkomt, is het Zonnenbrood klaar, anders nog iets langer bakken!

Een Zweeds Zonnebrood / A Swedish Sun Bread



Shopping list

3 tablespoons milk

2 sachets fast action dried yeast

3 free range organic eggs

3 tablespoons sugar

120g butter, melted

500g sifted flour + extra for dusting

1 teaspoon salt

How to make a Swedish Sun Bread

Line a baking tray with parchment paper

In a sauce pan, warm the milk slightly until lukewarm, add dry active yeast to the milk. Whisk gently, set aside for 10-15 minutes, the yeast is ready when it has thickened on the top.

In a separate bowl, mix together eggs, sugar and cooled butter.

In a second bowl, mix sifted flour and salt.

Pour the 2 wet ingredients into the dry ingredients and stir it all together.

Once the dough has come together, move it to a floured surface and knead it for 10 minutes.

Roll the dough into a ball, place it in a large, greased bowl and cover it with a kitchen towel.

Let the dough rise for 2 hours, or until doubled in size.

Place the risen dough back on a floured surface and knead it for a few more minutes.

Split the dough into two equal parts,

Pull a small piece from the first part and roll into a small ball.

Roll the rest of the first part into a ball and flatten into a round disc to form the face of the sun.

Poke two holes into the dough (eyes), place the small ball of dough into the center (the nose).

TIP: It's important to make the round sun face just as flat as the outer rays, so it does not bake quicker and brown much darker, much faster!

Een Zweeds Zonnebrood / A Swedish Sun Bread

Split the second part of dough into +/- 12 smaller parts.

Roll each small part into a long tube shape, roll the tube into a spiral shape, like a snail shell.

Press the rolls on the outside, around the sun's face to make sun rays.

Once you've filled in the sun rays, cover the dough with a cloth again and let it rise for 1 hour.

Preheat the oven to 190°C - 170°C Fan

Bake the dough for 15-20 minutes but check it frequently, to prevent burning!

When you believe it's done, poke a wooden skewer into the bread.

If it comes out clean, the Sun bread is ready! If not, let it bake a few minutes more.