

# Paasbrood

## Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 8 gram zout
- 75 gram basterdsuiker
- 1 theelepel kaneel
- een halve theelepel gemberpoeder
- 30 gram gist
- 2 deciliter melk
- 3 eieren
- 75 gram boter
- 225 gram rozijnen
- 25 gram sucade
- 25 gram oranjesnippers
- bloem, boter, poedersuiker

## Werkwijze

1. Vermeng de bloem met zout, basterdsuiker, kaneel, gemberpoeder in een kom en maak een kuiltje.
2. Meng de gist aan met de lauwwarme melk, schenk dit in het kuiltje en breek de eieren erbij.
3. Roer met een houten lepel vanuit het midden en neem steeds wat bloem van de zijkanten mee.

4. Smelt de boter en laat dit afkoelen. Schenk het bij het deeg en roer alles goed dooreen. Kneed het deeg met de handen.
5. Laat het deeg op een vochtige, warme plaats een uur rijzen.
6. Wentel de ongewassen rozijnen, de sucade en de rest van de vulling door de bloem. Schud overtollig meel eraf.
7. Werk het vulsel door het deeg.
8. Vorm er een brood van en leg dit in een beboterd bakblik met de vouwrand van het deeg naar onderen.
9. Laat het deeg nog een half uur rijzen, op de onderste richel van een lauwwarme oven, met een kopje water ernaast.
10. Neem het kopje eruit, zet de oven op stand 6 en bak het brood gaar in 30 minuten.
11. Bestrijk het brood met wat gesmolten boter als het uit de oven komt.
12. Laat het brood op een rooster afkoelen en strooi er poedersuiker overheen.