Suikerbroodkrans

Ingrediënten

300 g (gram) Bloem
15 g (gram) Citroenrasp
7 g (gram) Dr. Oetker Gist
35 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
15 g (gram) Suiker (fijne)
200 ml Volle melk
5 g (gram) Zout
Kaneel
150 g (gram) Parelsuiker

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Deegroller
Plantenspuit
Mes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C).

Meng alle ingrediënten **(300 g bloem, 15 g citroenrasp, 7 g gist, 35 g roomboter, 15 g suiker, 200 ml volle melk, 5 g zout)** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Zorg dat er van het deeg een vliesje getrokken kan worden.

2. Deeg maken

Maak een mooie bol van het deeg. Laat deze bol een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

Leg de deeg bol op een met bloem bestoven werkblad. Rol het deeg uit tot een plak van 50 bij 35 centimeter. Leg de plak deeg met de lange kant naar je toe.

Maak de deegplak iets vochtig met water door middel van een plantenspuit of kwastje. Bestrooi de plak licht met **kaneel**. Verdeel daarna de **parelsuiker (150 g)** over de deegplak. Maak de rol nogmaals iets vochtig met water.

Rol de deegplak op. Maak het uiteinde vochtig en plak de rol dicht. Snij nu de rol in de lengte door de midden. Doe dit voorzichtig zodat de lagen in het deeg niet gaat schuiven.

3. Krans maken en afbakken

Draai nu voorzichtig de twee strengen, met de openkant naar boven, om elkaar heen. Vorm als laatste een krans. Duw het begin en uiteinde stevig op elkaar. Laat de krans nog 1.5 uur rijzen onder plasticfolie.

Zet de oven terug naar 180 graden. Bak de krans in 25-30 minuten gaar. Eet smakelijk!