



⌚ ± 0.5 uur

± 3.5 uur

 6 personen





Recept

1. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
2. Zeef de bloem en meng deze daarna met de suiker, kaneel en zout.
3. Meng in een kom de lauwarme melk met de gist.
4. Laat het mengsel 5 minuten staan tot de gist is opgelost in de melk.
5. Voeg dan het ei en de gembersiroop toe.
6. Doe dit mengsel bij het bloemmengsel in.
7. Meng alles goed door elkaar heen en voeg daarna de boter toe.
8. Kneed het geheel ruim 5 minuten goed door elkaar.
9. Laat het deeg ongeveer 2 uur in een afgedekte kom op een warme plek rijzen.
10. Haal na het rijzen het deeg uit de kom en kneed het een keer goed toe.
11. Voeg de greinsuiker aan het deeg toe.
12. Verdeel het deeg in 2 delen en doe elk deel in een ingevette broodvorm.
13. Verdeel de parelsuiker over het deeg.
14. Laat het deeg daarna ruim een half uur rijzen.
15. Verwarm ondertussen de oven voor op 175 graden Celsius.
16. Bak de suikerbroden in 20 minuten goudbruin en gaar in de voorverwarnde oven.
17. Laat de broden goed afkoelen op een rooster.

Handige informatie

Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!

Neem vooral een kijkje bij onze andere brood recepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je wel een brood dat je zo lekker vindt, dat het je favoriet wordt. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om brood te bakken? Vul je winkelmandje met alles wat je nodig hebt en plaats op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling. Als je dat doet, heb je de ingrediënten vaak al de volgende dag in huis! Hoe fijn is dat?! Zo kun je dus nog op korte termijn jouw favoriete brood recept maken.

Deel jouw Fries suikerbrood met ons!

Heb jij zelf met het eerste recept een heerlijk Fries suikerbrood gemaakt? Wij vinden het erg leuk om te zien hoe die is geworden! Maak een foto van jouw Fries suikerbrood en deel'. in jouw stories op Instagram. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw stories zien én delen op ons eigen account!





- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Greinsuiker 200gr (Art.nr.: DH123)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Parelsuiker 200gr. (Art.nr.: BNC00055)
- 2 x Broodvorm Half-Brood Alusteel 15x10,5cm (Art.nr.: DH309)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

