

Recept monkey bread

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Monkey bread is een typisch Amerikaans lekkernij dat in Nederland nog niet zo bekend is. Het brood is zoet, kleverig en niet lastig om te maken: precies waar Amerikanen van houden. In de Verenigde Staten eten ze dit brood vooral als ontbijt of lunch, maar wij vinden het ook een perfect tussendoortje. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag.

Wat is monkey bread?

Monkey bread (letterlijk vertaald ‘apenbrood’) bestaat uit allerlei balletjes brooddeeg die op elkaar worden gestapeld in een bakvorm. Hierdoor is het een lekker zoet plukbrood dat je heel goed met andere mensen kunt delen. Dat is bijvoorbeeld ontzettend leuk tijdens een gezellig avondje met vrienden of op een feestje. Brunch je tijdens Kerst of Pasen? Dan zal deze lekkernij ook zeker niet misstaan op tafel. Het brood doet ons een beetje denken aan Zeeuwse Bolussen en in de verte zelfs op suikerbrood, maar dan zonder de krenten en parelsuiker. Vind je dat lekker? Dan is het zeker de moeite waard om eens dit ‘apenbrood’ te maken!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 450 gram patentbloem;
- 7 gram droge gist;
- 60 gram kristalsuiker;
- Snufje zout;
- 300 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 2 theelepels kaneel;
- Wilton Angel Food Cake Bakvorm 25x10cm.





- 195 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 80 milliliter warm water;
- 230 milliliter volle melk.

Het maken van het deeg:

1. Roer het warme water, 1 theelepel suiker (van de 60 gram) en de gist kort door elkaar heen.
2. Dek het mengsel daarna af.
Tip! Het water gaat schuimen en de gist gaat zijn werk doen.
3. Doe de bloem in een grote kom.
4. Verwarm de melk kort.
5. Doe de overige suiker, zout, lauwwarme melk en 30 gram ongezoeten roomboter bij de bloem in.
6. Doe ook het gist water bij de bloem in en kneed het geheel voor 8 minuten met een deegmachine.

1. Vet een andere kom in en doe hier het deeg in.
2. Dek het deeg af en laat het minstens 1 uur rijzen.
3. **Tip!** Wanneer het deeg is verdubbeld kun je verder gaan.
4. Vet de bakvorm in met de 45 gram ongezoeten roomboter.
5. Vorm van het deeg balletjes van 15 gram.
6. Smelt 120 gram ongezoeten roomboter.
7. Meng de kaneel en de lichtbruine basterdsuiker door elkaar heen.
8. Rol een balletje deeg in de gesmolten roomboter.
9. Lek het balletje uit en rol het dan in de suiker.
10. Stapel de balletjes op elkaar in de deegvorm.
11. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de bakvorm.

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Bak het brood in 25 minuten gaar en goudbruin.
3. Laat het brood daarna 5 minuten afkoelen en stort het daarna op een rooster.
Tip! Doe je dit niet, dan krijg je het brood niet makkelijk uit de vorm doordat de suiker uithardt.
4. Laat het deeg volledig afkoelen op het rooster.



Handige informatie

Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!

Neem vooral een kijkje bij onze andere broodrecepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je zodoende brood dat je zo lekker vindt, dat het je nieuwe favoriet wordt. Wist je trouwens al dat je bij Baktotaal ingrediënten en benodigdheden kunt shoppen om zelf 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?!

Deel jouw monkey bread met ons!

Heb jij zelf met dit recept een monkey bread gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lekkernij te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 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 Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Wilton Angel Food Cake bakvorm 25x10cm (Art.nr.: 2105-2525)

