Feestrecept:
Paasbrood

Joden eten tijdens Pesach plat, eenvoudig brood. Maar het christelijke paasbrood is rijk gevuld met rozijnen en amandelspijs. Het was immers de eerste traktatie na veertig dagen vasten: sober en weinig eten. Tijd genoeg dus om het brood nog eens te laten rijzen en extra vol te stoppen met allerlei vruchten en noten.

Wat heb je nodig?

- 1 pak (wit)broodmix
- 25 gram boter
- 30 centiliter lauw water
- 75 gram rozijnen
- 50 gram gekonfijte kersjes (op het potje staat Bigareaux)
- 50 gram sukade
- 150 gram amandelspijs
- 1 ei
- poedersuiker

Wat met je doen?

1. Doe de broodmix met de boter in een kom en voeg het water toe
2. Kneed flink door elkaar
3. Sluit de kom af met folie of een theedoek en laat het deeg op een warme plaats 10 min. rijzen
4. Leg de rozijnen in een kommetje met lauw water en snijd de kersjes in kleine stukjes
5. Verwarm de oven voor op 200 graden
6. Haal de rozijnen uit het water, dep ze droog en voeg ze toe aan het deeg, evenals de kersjes en de sukade.
7. Kneed alles goed door elkaar
8. Rol het deeg uit tot een ovale plak van ongeveer 3 cm dik
9. Maak van de amandelspijs een rol die net zo breed is als de plak deeg
10. Leg de spijs in het midden van de plak en vouw het deeg eromheen, druk het goed aan
11. Leg het deeg op een bakplaat bekleed met bakpapier en laat het, afgedekt met een theedoek, 30 min. rijzen
12. Klop het ei los en bestrijk hiermee het brood
13. Bak het paasbrood in 40 à 45 min. gaar en lichtbruin
14. Laat het brood wat afkoelen en bestrooi het met poedersuiker
15. Een beetje roomboter erbij en smullen maar!

Eet smakelijk!

