

RECEPT: FRYSKE SÛKERBÔLE

Fries suikerbrood

Ingrediënten:

300 g bloem
10 g instant gist
15 g witte basterdsuiker
5 g zout
1 tl citroenrasp
200 g melk

Meng bovenstaande ingrediënten door elkaar en laat 30 min rijzen.

Extra ingrediënten:

200 g parelsuiker
5 g kaneel

Rol het deeg uit en bestrooi deze met parelsuiker en kaneel. Kneed goed door elkaar!

Bekwast de vorm en de bovenkant van het brood met roomboter en kaneel.

Bakken: 30 min 170 °C

REZEPTE: FRYSKE SÛKERBÔLE

Friesisches Zuckerbrot

Zutaten:

300 g Mehl
10 g Trockenhefe
15 g Salz
1 TL Zitronensaft
200 g Milch

Diese Zutaten gut miteinander verrühren und 30 min gehen lassen.

Extra Zutaten:

200 g Perlzucker
5 g Zimt

Teig ausrollen und mit Zimt und Perlzucker bestreuen, danach gut durchkneten!

Den Teig an der Oberseite des Brotes mit Butter und Zimt bestreichen.

Backen: 30 min 170 °C



The Windmill Cast Iron



the_windmill_cast_iron



The Windmill Cast Iron



info@thewindmillcastiron.nl



www.thewindmillcastiron.nl

RECIPE: FRYSKÉ SÛKERBÔLE

Dutch sugar loaf

Ingredients:

300 g flower
10 g yeast
15 g white caster sugar
5 g salt
1 teaspoon lemon zest
200 ml milk

Mix the ingrediënts & rise 30 minutes

Extra ingredients:

200 g pearl sugar
5 g cinnamon

Roll dough, sprinkle pearl sugar & cinnamon, knead well.

Brush the form & the top of the bread with butter & cinnamon

Enjoy the real 'Fryske Sûkerbôle!

Bake: 30 min 170 °C