

PRINSELIJKE PAIN À LA GRECQUE

Grieks brood? Niet echt. “Pain à la grecque” is afgeleid van “gracht” in het Brusselse dialect. Dit komt omdat deze goddelijke specialiteit stamt uit de traditie van de augustijnen uit de 16e eeuw die brood uitdeelden aan de armen. Van brood voor de armen naar een rijke delicatessen.



BENODIGDHEDEN

- 1 kg Duo bloem
- 700 ml melk
- 1 ei
- 100 g gist
- 75 g bruine kandisuiker
- 400 g boter
- 10 g zout
- 5 g kaneel

RECEPT

- Meng de helft van de bloem met de melk, de eieren en de gist.
- Laat dit voordeeg 60 minuten rusten op een koele plaats (maar niet in de koelkast).
- Voeg de rest van het bloem, bruine suiker, boter, zout en kaneel toe en kneed tot een soepel en elastisch deeg.
- Laat het deeg 15 minuten rusten.
- Sla het deeg dicht en verdeel het in stukjes van 100 g.
- Druk de deegstukjes plat tot ze langwerpiger van vorm worden en rol ze in grove suiker.
- Leg de deegstukjes op een goed met boter of margarine ingesmeerde bakplaat.
- Laat 45 minuten rijzen en duw de gerezen deegstukjes plat.
- Laat nog 30 minuten narijzen.
- Bak het deeg op 180°C gedurende ongeveer 20 minuten.
- Nadat de deegstukjes gebakken zijn, ze onmiddellijk omdraaien en de randen afsnijden.