



Paasbrood met Room

Een heerlijk Paasbrood voor de Paasbrunch maak je eenvoudig zelf! Deze feestelijke broodkrans is gevuld met banketbakkersroom en versierd met Paas-strooisels.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
5,31 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €



Wilton Poches à douilles & Douilles
Jetables #1M pcs/6

2104-6882
4,67 €



FunCakes Sprinkle Medley Spring 50 g

F53590
2,68 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes mix voor Banketbakkersroom
- 500 ml water
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Sprinkle Medley Spring
- Witbrood mix met gist (supermarkt)

Overige ingrediënten

- Spuitzak
- Smitmond 1M

Stap 1: Het maken van het brood

Maak het witbroodmix aan en laat het rijzen zoals aangegeven op de verpakking. Sla hierna de lucht uit het deeg en verdeel het in twee stukken. Rol deze twee stukken allebei uit tot een lange sliert, draai deze in elkaar en druk de uiteinden aan elkaar zodat je een soort krans hebt. Leg de deegkrans op een bakplaat met bakpapier, dek af met een schone theedoek en laat dit nog minimaal een uur rijzen. Bak het brood af in een voorverwarmde oven van 220 °C in 30 minuten en laat afkoelen.

Stap 2: Vul het brood met banketbakkersroom

Maak 200 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 500 ml water, doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en leg een kwartier in de koelkast. Snijd het brood met een scherp mes door. Spuit met de banketbakkersroom mooie toeven op het onderste deel van het brood en leg hierna de bovenkant er op. Doe een paar eetlepels suikerbakkerspoeder in een schaaltje en maak het aan met een beetje water tot je een lopend glazuur hebt. Laat dit over de bovenkant van het brood druipen en decoreer het brood met Paas-strooisels.