



**Februari 2024**

Hambrood

\*\*\*

# Hambrood

## Ingrediënten:

### Deeg:

- 830 g tarwebloem
- 260 ml water
- 60 g suiker
- 100 g margarine
- 1 ei (voor het deeg) + 1 ei (om te glazuren)
- 10 g zout
- 7 g instant gist

### Vulling:

- 600 g gerookte ham
- 300 g spek
- 190 g rozijnen
- 190 g gevulde paprika-olijven



## Bereidingswijze:

1. In een kom water en suiker mengen. Voeg instant gist en 1 ei toe.
2. Voeg dan de helft van de bloem en zout toe, meng goed.
3. Voeg geleidelijk bloem toe tot het deeg hanteerbaar is.
4. Kneed op het werkoppervlak gedurende ongeveer 10 minuten.
5. Voeg de margarine toe.
6. Verdeel het deeg in twee gelijke delen, wikkel in plastic en laat 1 uur rusten.
7. Rol het deeg uit met de handen en een deegroller tot een dunne lap van 40-50 cm breed en lang.

### Vulling:

1. Verdeel ham, spek, rozijnen en olijven over het deeg.
2. Rol op tot een cilinder en prik met een vork om lucht te laten ontsnappen.
3. Plaats op een bakplaat met bakpapier en laat nog 1 uur rusten.

### Bakken:

- Plaats in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende 30 minuten.

### Glazuur:

- Klop het overgebleven ei los en bestrijk de broden ermee. Bak nog 10 minuten.