

The Netherlands - PAASSTOL

Dutch Easter Bread

PAASSTOL
Dutch Easter Bread
by SPS26 Lublin
(M. Marciniak-Sznajder)

Sweet bread filled with dried fruits and almond paste, traditionally served in the Netherlands with Easter.

Ingredients

- 375 g flour
- 1 tsp salt
- 35 g fresh yeast (or 10 g instant yeast)
- $\frac{3}{4}$ glass milk, warm
- 50 g icing sugar
- 75 g soft butter
- 1 egg, whisked
- A pinch of cardamon and cinnamon
- 300 g currants, raisins, candied cherries, chopped, succade, soaked, washed and dried
- 75 g almonds, chopped
- 200 g (7 oz) almond paste

Instructions

1. Make a paste of the fresh yeast and some of the warm milk and sugar (you don't have to make a paste of the instant yeast - just add it to the flour).

PAASSTOL
holenderski chlebek wielkanocny
SPS26 Lublin
(M. Marciniak-Sznajder)

Słodkie pieczywo z bakaliami i marcepanem, tradycyjnie podawane w Niderlandach na Wielkanoc.

Składniki:

- 375g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 35 g świeżych drożdży (lub 10g drożdży instant)
- $\frac{3}{4}$ szklanki ciepłego mleka
- 50g cukru pudru
- 75g miękkiego masła,
- 1 duże, roztrzepane jajko
- szczypta kardamonu i cynamonu
- 300g rodzynek, bakalii, cykaty, namoczonych, oplotkanych i osuszonych
- 75g posiekanych migdałów
- 200 g marcepanu

Wykonanie:

1. Mieszamy drożdże z odrobiną ciepłego mleka i cukru na zaczyn (nie trzeba robić zaczynu z suchych drożdży - po prostu dodajemy je do mąki).
2. Mieszamy suche składniki. Łączymy mleko z rozbełtanym jajkiem. Następnie mieszamy składniki suche z mokrymi

2. Mix all dry ingredients. Mix milk and whisked egg. Then mix all the dry and wet ingredients and knead the dough adding soft butter - portion by portion. Knead it well by hand to form a uniform, thick, smooth dough.
 3. Cover the dough and leave it in a warm place for 15 min.
 4. Mix the dough with the currants, raisins, candied cherries and succade.
 5. Put the dough in a bowl, brush it with oil, cover with a cloth and leave to rise on a warm spot for 1 hour.
 6. Put the dough on a lined baking sheet and flatten it to an oval of 3 cm thick.
 7. Shape the almond paste in a log, 1 cm shorter than the dough oval. Put the almond paste log on the dough and fold the sides of the dough over. Close well and leave to rise for another 1 hour.
 8. Brush the bread with milk and sprinkle with chopped almonds.
 9. Put it in a preheated oven at 180C for 20 min. Then lower the temperature to 160C and bake for the next 15-20 min.
 10. Leave it to cool on a rack. Brush with frosting or sprinkle with powdered sugar.
- i wyrabiamy ciasto dodając po kawałku miękkiego masła. Wyrabiamy do uzyskania jednolitego, gładkiego ciasta.
3. Przykrywamy i odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.
 4. Łączymy ciasto z rodzynkami, bakaliami, cykadą.
 5. Wyrobite ciasto wkładamy do miski, delikatnie smarujemy olejem i zostawiamy pod przykryciem przez godzinę do wyrośnięcia.
 6. Po upływie godziny wyrośnięte ciasto przekładamy na blachę, delikatnie wałkujemy aby uzyskać dosyć gruby placek - ok. 3 cm grubości.
 7. Z masy marcepanowej formujemy wałek, który kładziemy na cieście, ciasto składamy wzdłuż wałka i zaklejamy złożone brzegi. Tak powstałą roladę zostawiamy na kolejną godzinę do wyrośnięcia.
 8. Chlebek smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy siekanymi migdałami.
 9. Wyrośnięty chlebek wsadzamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, po ok. 20 minutach zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy kolejne 15-20 minut.
 10. Po ostygnięciu lukrujemy lub posypujemy cukrem pudrem

