

Ingrediënten

250 gram bloem 15 gram gist 200 ml. melk 75 gram blauwe rozijnen 75 gram gele rozijnen 1 mespuntje zout 1 ei slaolie stroop

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Streekgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Broeder. Een Westfries-streekgerecht

Bereidingswijze

Zeef de bloem boven een kom en voeg het zout toe. Verwarm de melk lauwwarm en los de gist op met wat lauwe melk. Giet de gistoplossing bij de bloem en doe het ei erbij. Al roerend de rest van de lauwe melk er bij gieten tot het een mooi glad beslag is. Het beslag 1 uur afgedekt met een vochtige doek op een warme plek laten rijzen. Was de rozijnen en laat ze goed uitlekken. Schep de rozijnen door het beslag. Laat in een Braadpan met een middellijn van circa 20 cm. 1 eetlepel slaolie goed warm worden. Doe het beslag in de pan en bak de onderkant van de broeder op hoog vuur snel bruin. Zet het vuur laag en laat de broeder in 1 uur gaar worden. Neem een breinaald en prik daarmee in het gebak om te zien of het gaar is. Neem de broeder uit de pan. Doe nog een eetlepel olie in de pan en bak ten slotte ook de andere kant van de broeder mooi bruin. Verwarm de stroop, naar gewens met een beetje boter. In de Zaanstreek werd het broederbeslag in een natte broederzak gedaan, waarna het geheel in een pan water twee uur werd gekookt. De broeder werd met een draadje in plakken gesneden en met een sausje van boter en stroop geserveerd. De broeder kan ook in een zak of in een cakevorm gekookt worden

Serveertips

De broeder dient warm geserveerd te worden met de warme stroop.