**Hagelands suikerbrood**

300g bloem

Snuifje zout

15g verse gist

2dl lauwe melk

1 ei

15 à 20
suikerklontjes

Zeef de bloem met een snuifje zout. Los de gist op in een beetje lauwe melk. Maak een kuiltje in de gezeefde bloem en giet er de gistmelk in. Meng en voeg scheutjes melk toe. Het resultaat moet een deegbal worden die niet kleeft. Bedek met een schone vaatdoek en laat een uurtje rijzen op kamertemperatuur en tochtvrij.

Kneed het deeg een tweede keer. Snijd er een klein deel af en rol dit uit tot een brede lap. Kneed de rest van het deeg met grof gebroken suikerklontjes en maak er een rond brood van. Wikkel dit in de uitgerolde deeglap en knip een paar sleuven in de bovenkant. Laat nog 1 uur rijzen. Zet het dan 40 minuten in de oven op 210°C. Besproei de bovenkant met een beetje water eens het brood klaar is.