**Pain à la grecque**

250 gr patisseriebloem

2 eieren

kaneel

10 gr gist

2 soeplepels lauwe melk

100 gr zachte gezouten boter

100 gr griessuiker

gekristalliseerde suiker

Zeef de bloem. Klop twee eieren los. Los de gist op in wat lauwe melk met een snuifje suiker.

Maak een kuiltje in de bloem, giet er het gistmengsel in en een eetlepel kaneel. Kneed tot een deegbal. Laat afgedekt 1 uur rijzen.

Kneed opnieuw, nu met toevoeging van de zachte gezouten boter en de fijne suiker, tot het deeg soepel is en niet meer aan de handen kleeft.

Rol het deeg uit tot lange, 2 cm dikke rechthoeken. Strooi de grove kristalsuiker open op het werkblad, leg de deeglappen erop, druk aan en leg ze vervolgens in een ovenschaal bekleed met bakpapier.

Laat nog 1 uur afgedekt, op kamertemperatuur en tochtvrij rijzen. Zet de ovenschaal daarna 20 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Het brood is klaar als het mooi karamelkleurig is.