

**Kokenmetdominique.jouwweb.be**

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

## **Streusel**

Vertaald uit het Engels-Bij het bakken en het maken van gebak is streusel een kruimelige topping van bloem, boter en suiker die bovenop muffins, brood, taarten en cakes wordt gebakken. Sommige moderne recepten voegen kruiden en gehakte noten toe.

## **Ingrediënten**

### **Het deeg**

- 100g volle melk
- 10g verse gist
- 40g bastaardsuiker
- 1 ei
- 1/2 theelepel zout
- 350g tarwemeel
- 80g zachte boter, in stukken gesneden

### **De streusel**

- 200g tarwemeel
- 100g zachte boter, koud en in stukken gesneden
- 150g bruine suiker
- 1 el kaneelpoeder
- 50g water
- 25g zelfgemaakte poedersuiker

## **Bereiding**

### **Het deeg**

- Doe de melk en gist in de mengbeker en verwarm vervolgens 2 min/37°C/snelheid 2.
- Voeg suiker, ei, zout en bloem, meng dan 10-15 sec/ snelheid 5.
- Voeg boter toe en kneed gedurende 3 min/deegfunctie. Breng het deeg in een kom over, dek af met een theedoek en laat het rijzen voor 45 minuten bij constante temperatuur. Maak de mengbeker proper.

### **De streusel**

- Doe de bloem, boter, bruine suiker, kaneel en water in de mengbeker, meng dan 20 sec/snelheid 4. Het mengsel moet dezelfde textuur hebben als een crumble deeg.
- Breng het deeg over in een beboterde akvorm (24-26 cm). Breng daarop de streusel. Bevochtig het oppervlak van het deeg met een beetje water en werkt af met

**Kokenmetdominique.jouwweb.be**

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

**kokenmetdominique@telenet.be**

kaneelpasta, licht drukken met je vingertoppen. Laat het deeg nog 1 uur rijzen bij kamertemperatuur.

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bak gedurende 30-35 minuten op 180°C. haal uit de vorm en laat afkoelen op een bakrek. Bestrooi met poedersuiker voor het serveren.