

# Broodvlecht met 5 strengen

ongeveer 20 sneetjes



enige ervaring gewenst

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Gistdeeg:

680 g bloem  
1 zakje Dr. Oetker Gist  
120 g poedersuiker  
1 zakje Dr. Oetker Pudding  
Vanille  
zout  
½ flacon Dr. Oetker  
Citraenaroma  
½ flacon Dr. Oetker Rumaroma  
2 eieren  
370 ml melk (lauwwarm)  
70 g zachte boter

### Voor het bestrijken en bestrooien:

1 ei  
1 eetl. melk  
ongeveer 15 chocolade druppels  
of stukjes

## 1 Gistdeeg:

Zeef de bloem samen met de gist in een mengkom en meng goed. Voeg de resterende ingrediënten na elkaar toe en kneed met behulp van de handmixer (deeghaken) tot een glad deeg. Dek af en laat op een warme plaats rijzen tot het deeg twee keer zo hoog is

- 2 Kneed het deeg na het rijzen kort opnieuw op een met bloem bestoven werkblad. Verdeel het deeg in 5 gelijke delen en laat ze ca. 5 minuten rusten. Rol ze uit in strengen van ca. 40 cm en laat ze opnieuw even rusten. Druk de uiteindes samen aan een kant waarbij je 2 strengen aan een kant en 3 aan de andere kant houdt.



- 3 Neem vervolgens de uiterst rechtste streng en plaats deze tussen de twee linkse strengen. Neem vervolgens de uiterst linkse streng en plaats deze tussen de 2 strengen rechts hiervan. Vlecht verder van buiten naar binnen. Druk de uiteindes goed samen.



- 4 Leg de broodvlecht op een ingevette bakplaat (30 x 35 cm). Klop het ei los samen met de melk en bestrijk hiermee de bovenkant van de broodvlecht. Dek deze af en laat gedurende ca. 15 min. rijzen op een warme plaats.
- 5 Bestrijk de broodvlecht nogmaals met het ei-melk mengsel en bestrooi deze met de chocoladedruppels.

Bak de broodvlecht in het onderste gedeelte van de voorverwarmde oven.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven: 160 °C**  
**Baktijd: ongeveer 45 minuten**

#### Tip from the Test Kitchen

- Door het deeg in 2 stappen uit te rollen tot de gewenste lengte, kan het tussendoor telkens opnieuw rijzen. Hierdoor krijgt je broodvlecht een mooie gladde bovenkant.