

Broodvlecht met 9 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 Citroenaroma
- ½ flacon Dr. Oetker Rumaroma
- 2 eieren
- 370 ml melk (lauwwarm)
- 70 g zachte boter

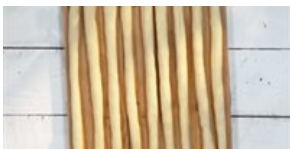
Voor het bestrijken en bestrooien:

- 1 ei
- 1 eetl. melk
- suikerparels

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 9 bollen van elk 150 g en laat ze ca. 5 minuten rusten. Rol eerst de deegbollen in strengen van ca. 30 cm, laat ze even rusten en rol ze vervolgens tot de gewenste lengte van 60 cm. Vorm 3 vlechten van telkens 3 strengen. Leg de vlechten langs elkaar en vlecht ze samen tot een gevlochten brood.



- ## 3
- 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.



Dr. Oetker n.v

- 4 Bestrijk de broodvlecht nogmaals met het ei-melk mengsel en bestrooi deze met de suikerparels.

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

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Plaats in de oven: Onderste deel

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.



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be

- Tel. 0800 - 90.307