

Gevlochten brood

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
pistachenoten (fijngehakt)
amandelen (fijngehakt)

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 4 gelijke delen en laat ze ca. 5 minuten rusten. Rol ze uit in strengen van ca. 50 cm en laat ze opnieuw even rusten. Leg de vier strengen kruiselings zodat er in het midden een vierkantje ontstaat. Plaats hiervoor twee strengen dwars op het werkkoppervlak. Kruis vervolgens de andere twee strengen in de lengte over de dwarse strengen. Neem de onderste dwarsstreng en til deze over de rechter langsstreng en de bovenste dwarsstreng over de linker langsstreng. Het resultaat lijkt op een diamant. Beginnend vanuit het midden strekken twee strengen zich naar rechts uit, twee naar beneden, twee naar links en twee naar boven.



- 3 Begin het vlechten met een van de bovenliggen strengen onder een andere streng, bijvoorbeeld op de streng rechtsboven. Neem deze streng en plaats deze over de aangrenzende onderliggend streng met de klok mee. Herhaal dit proces met alle strengparen. Wanneer je terug bent waar je bent begonnen, begin je het proces opnieuw tegen de klok in. Plaats hiervoor de bovenliggende streng van recht op de onderliggende streng. Ga naar de volgende streng en plaats deze over de aangrenzende streng enzovoort. Herhaal het proces nog een keer. Doe het dan een derde keer in de tegenovergestelde richting. Schuif gewoon de uiteinden onder de knopen en druk het vast.



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

Bak het gevlochten brood in het onderste gedeelte van de voorverwarmde oven.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: ongeveer 45 minuten