

# Brood bakken en vlechten



## *Hoe lang doe je erover om de broodvlechten te maken?:*

Ongeveer anderhalf uur inclusief de rijstijd (40min) en het afbakken (15min).

## *Welke materialen heb je nodig?*

- Mengkom
- Vork
- bakplaat

## *Welke ingrediënten heb je nodig?*

- 2 pakken broodmix
- Sesamzaad
- 40 gr boter
- 550 ml handwarm water

## *Hoe maak en vlecht je de broden?*

- Inhoud van de 2 pakken broodmix in mengkom doen
- Dan het water en de boter erbij (volg de receptuur op de verpakking)
- Met de vork goed door roeren
- Als het doorgeroerd is, het deeg uit de mengkom doen en goed kneden
- Kneed ongeveer 4 minuten, totdat het deeg wat soepeler aan voelt
- Vervolgens het deeg weer in een mengkom doen en afdekken met een handdoek.
- Zet het op een warme plaats, bijvoorbeeld boven de verwarming, en laat het deeg rijzen.
- Na ongeveer 40 min is het brood voldoende gerezen
- Kneed het deeg vervolgens weer goed door en maak er een rol van.
- Verdeel de rol in 18 gelijke stukjes
- Elke keer 3 stukjes uitrollen tot 3 lange slierten 15 cm lang
- Druk het begin van de 3 slierten stevig in elkaar.
- Vervolgens maak je een vlecht met de slierten.
- Als er een vlecht af is, leg deze dan op een ingevette bakplaat
- Als alle vlechten af zijn, leg dan een handdoek over de bakplaat om het deeg te laten narijzen 10 min
- Bak het brood hierna ongeveer 15 / 20 min op 180 graden

*Variatietip: Maak tijdens het vlechten van het deeg, één van de drie slierten een beetje nat en bestrooi deze vervolgens met sesamzaadjes. Vlecht de sesamsliert vervolgens met de twee naturel slierten tot een mooie vlecht.*