



Gevlochten brood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 zak gedroogde gist
- 1 eetlepel suiker
- 300 ml water (lauw)
- 800 gram tarwebloem (+ extra)
- 2 theelepels zout
- 2 eieren (gesplitst)
- 2 eetlepels arachideolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng de gist met de suiker en 60 ml van het lauwe water. Laat 5 minuten staan op kamertemperatuur.
- 2.** Meng ondertussen de bloem met het zout in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg er de eierdooiers, de olie, het gismengsel en de rest van het water aan toe. Meng met je handen of een vork tot je uiteindelijk een bal hebt. Kneed deze met je handen op het aanrecht, dat je eerst met bloem hebt bestoven. Blijf kneden tot het deeg mooi elastisch aanvoelt. Leg het opnieuw in de kom en dek af met een schone theedoek. Laat minstens 1 uur rijzen, of tot het deeg verdubbeld is in volume. Kneed opnieuw en laat nogmaals 1 à 2 uur rijzen, tot het deeg opnieuw in volume is verdubbeld.
- 3.** Verdeel het deeg in 3 delen. Rol ieder deel uit tot een lange slang van 35 cm. Doe dit opnieuw op een bebloemd werkvlak. Druk de uiteindes van de 3 slangen bij elkaar en maak een vlecht. Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met de helft van het eiwit. Laat opnieuw een uur rijzen. Bestrijk met de rest van het eiwit en zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.