

Uit de keuken van Levine: Cakebrood (Golden Cake Bread)

4-5 minuten



Dit brood is heerlijk boterig en zoetig, het lijkt bijna op cake. Lekker voor bij het ontbijt met een beetje jam of honing (vooruit hagelslag mag ook ...). Dit brood van Mrs. L. M. Jehlik won in 1959 de 2e prijs bij de Pillsbury Bake-Off ([Pillsbury](#) is een Amerikaans merk, o.a. bloem). Het [recept](#) vond ik op het weblog van Breadchick (Mary) van [The Sour Dough](#). Mary en ik hebben elkaar vorig jaar leren kennen via [Blogging by Mail](#). Zij stuurde me toen een ontzettend leuk pakket. Haar weblog is één van mijn favorieten;

leuk om te lezen en haar recepten zijn altijd goed. Twee weken geleden las ik haar verhaal over dit Golden Cake Bread. Ik heb haar gemaild dat ik het beslist ging bakken en gisteren was het zover!

Ik heb het recept iets moeten veranderen - meer bloem moeten toevoegen - omdat onze bloem minder vocht aan kan dan de Amerikaanse. De hoeveelheid zout heb ik daarom ook iets verhoogd. De hoeveelheid gist heb ik hetzelfde gelaten, de rijstijden worden daardoor hoogstens wat langer. Ik heb iets kleinere bakblikken gebruikt, in de maat die in het recept staat worden de broden wel erg laag. De baktijd was iets langer, maar dat kan natuurlijk per oven verschillen. Aan de eetlepel ei die moet worden achtergehouden om het deeg voor het bakken mee te bestrijken heb ik wat melk toegevoegd.

Cakebrood - Golden Cake Bread (2 broden)

- 7 gram droge gist
- 60 gram warm water
- 240 ml (volle) melk
- 115 gram zachte ongezouten roomboter
- 100 gram suiker
- 2 grote eieren - 1 eetlepel achterhouden om te bestrijken
- 2 theelepels (10 ml) vanille extract
- 10 gram zout
- ± 700 gram tarwebloem
- 1 eetlepel melk
- 2 bakblikken van ± 22 x 12 cm (8 ½ x 4 ½ inch),

ingevet

Breng de melk tegen de kook aan, voeg de boter en de suiker toe. Laat afkoelen tot lauwwarm. Los de gist intussen op in het warme water, laat 10 minuten staan. Klop de eieren door elkaar en voeg aan het melkmengsel toe. Roer het gistmengsel erdoor. Voeg de helft van de bloem toe en meng met de platte klopper tot een glad mengsel. Voeg vanille extract en zout toe. Voeg vervolgens beetje bij beetje de rest van de bloem toe. Kneed met de deeghaak tot een soepel deeg dat van de wand loslaat, het mag nog wel iets aan de bodem plakken.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af. Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, ongeveer 1 uur.

Druk de lucht uit het deeg, eventueel 2 business letter turns maken (= 2 keer in 3-en vouwen zoals een brief). Doe het deeg weer terug in de kom en laat in 45 - 60 minuten weer tot dubbele volume rijzen.

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek. Verdeel in 2 gelijke stukken. Laat het deeg $\pm$ 20 minuten afgedekt rusten (het is daarna makkelijker te vormen). Ieder stuk deeg platdrukken tot een rechthoek. De korte kant moet ongeveer even breed zijn als het broodbakblik. Rol vanaf een lange kant stevig op en druk de naad dicht.



Leg het deeg met de naad naar beneden in een met olie ingevet bakblik.



Dek af met ingevet folie en laat het op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten rijzen tot bijna dubbel volume. Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.



Klop de eetlepel achtergehouden ei los met de melk. Bestrijk het gerezen deeg met het mengsel. Zet de

bakblikken op een bakplaat (op de onderste richel) in de oven. Bak het brood in 35 - 40 minuten gaar en bruin, eventueel na 20 minuten afdekken met aluminiumfolie als het te donker wordt. Het is gaar als de interne temperatuur van het brood $\pm 95^{\circ}\text{C}$ is en het hol klinkt als je op de bodem klopt.



Het brood direct storten op een rooster en laten afkoelen voordat je het gaat snijden.



Eet smakelijk!