

Uit de keuken van Levine: Feestelijk vlechtbrood met sinaasappel

6-8 minuten

Een heerlijk zacht verwenbrood voor de feestdagen en extra feestelijk als je er een vlechtbrood van maakt. Met onderstaand recept maak je twee broden. Je kunt ze al van tevoren bakken en in de diepvries bewaren. Laat ze tijdig ontdooien en leg ze voor het serveren eventueel nog enkele minuten in een op 180 ° C voorverwarmde oven. Niet te lang, want het brood heeft een zachte korst.

Een vlechtbrood maken is helemaal niet zo moeilijk, als je er maar de rust voor neemt. Werk secuur, maak strengen die overal even dik zijn en ga niet aan de strengen trekken. Onder het recept staat uitleg hoe je een 5-vlecht en een 6-vlecht maakt. Over het maken van de strengen voor vlechtbroden en het vlechten van de 6-vlecht heb ik ter verduidelijking een filmpje geplaatst. Als je het jezelf niet moeilijk wilt maken kun je er uiteraard ook 3-vlechten van maken.

Vlechtbrood met sinaasappel (2 broden)

Deeg:

- 700 gram tarwebloem ([Amerikaanse patentbloem](#))
- 8 gram droge gist
- 14 gram suiker
- 12 gram zout
- 35 gram zachte ongezoeten roomboter
- 85 gram vers geperst sinaasappelsap, 20 – 25 °C
- 250 gram volle melk, 20 – 25 °C
- 110 gram ei, op kamertemperatuur
- geraspte schil van 1 sinaasappel
- ½ theelepel sinaasappelextract

Verder:

- zonnebloemolie om kom, werkplek en handen mee in te vetten
- 1 eiwit, los geklopt met 1 eetlepel water
- [greinsuiker](#) voor de bovenkant (optioneel)
- bakplaat bekleed met bakpapier

Deeg in een standmixer kneden: doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

Deeg met de hand kneden: doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en roer door elkaar tot alles goed gemengd is. Stort het deeg op de werkplek en kneed het in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg wordt tijdens het kneden vanzelf minder plakkerig! Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt

trekken.

1e rij: vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plastic folie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek, duw de lucht eruit en verdeel het met een deegsteker in twee gelijke stukken. Verdeel vervolgens ieder stuk deeg in de gewenste hoeveelheid stukken. Rol ieder stukje deeg losjes op, dek de bolletjes af met ingevet plastic folie en laat ze afgedekt ± 15 minuten rusten.

Maak vervolgens strengen van de bolletjes deeg:

- 1. Draai de bolletjes om zodat de onderkant boven komt te liggen.*
- 2. Rol de bolletjes één voor één met een deegroller uit tot een lapje dat overal even dik is.*
- 3. Rol het lapje strak op tot een streng en knijp de naad met je vingers dicht.*
- 4. Rol de streng onder je handpalmen heen en weer (druk tegen het werkoppervlak) om de naad te sluiten en een overal even dikke streng te krijgen.*
- 5. Rol de strengen in etappes uit tot ± 35 cm. Maak de strengen niet te lang, anders wordt het een lang dun brood. Dek de deegstrengen tussendoor steeds af.*

Vorm vervolgens vlechten van de strengen. Onderaan dit recept staat een beschrijving hoe je een 5-vlecht

en een 6-vlecht maakt. Zie ook het filmpje over het maken van de 6-vlecht voor meer tips over het vlechten in het algemeen.

Leg de vlechten minstens 10 centimeter uit elkaar op een bakplaat, bestrijk ze met een kwastje licht met losgeklopt eiwit en dek ze af met ingevet plastic folie.

2e rij: laat de vlechten op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen. Niet te kort laten rijzen anders scheurt de vlecht tijdens het bakken door teveel ovenrijs. Het deeg is goed als je er met een (natte) vinger op drukt en de afdruk zichtbaar blijft.

Oven voorverwarmen: verwarm tijdens de 2e rij de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte)/160 °C (hete lucht).

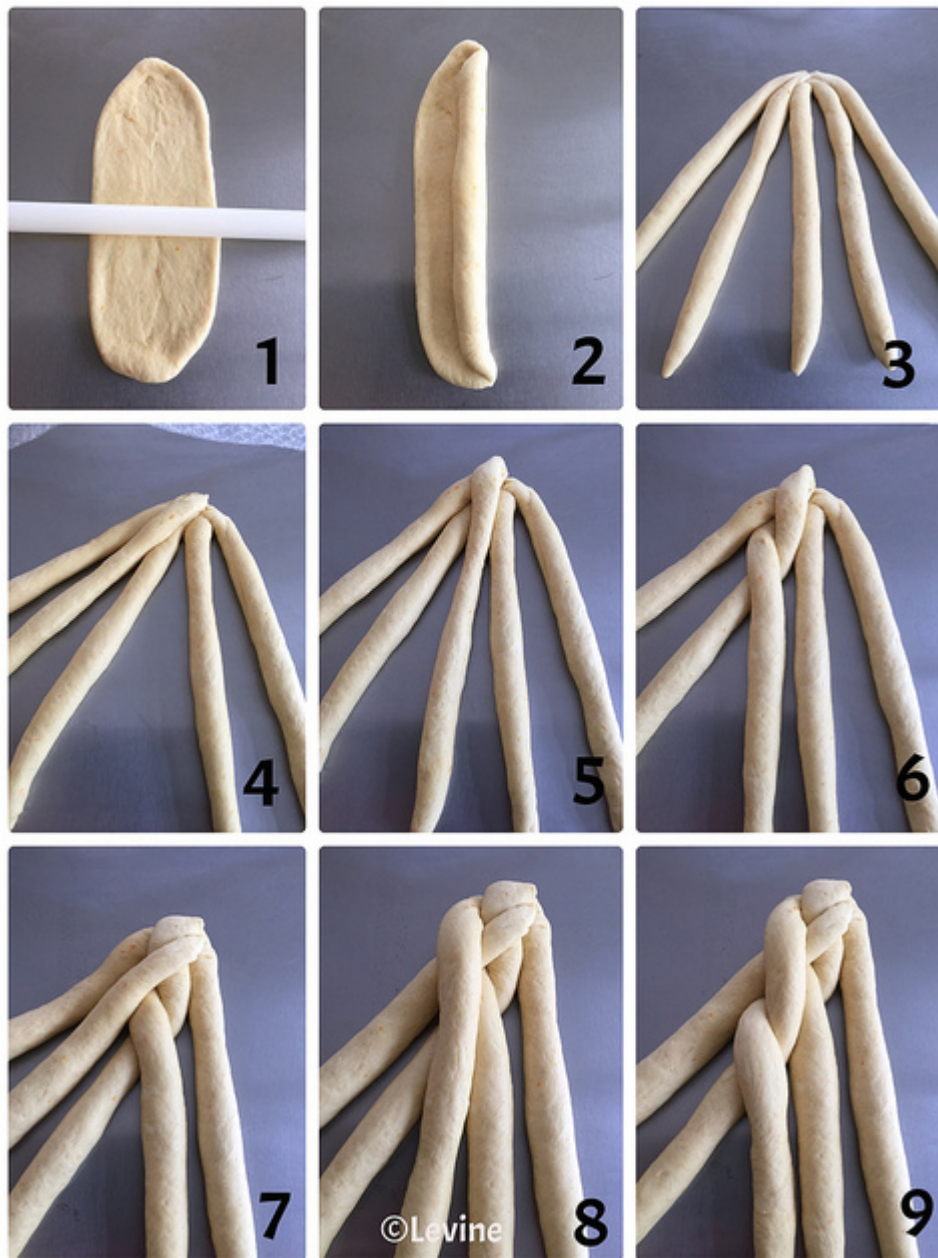
Bakken: bestrijk de vlechten nogmaals met losgeklopt eiwit en strooi er parelsuiker over. Bak de broden in ± 35 minuten gaar en goudbruin. Leg er als de vlechten te donker worden (na ± 20 minuten) een velletje aluminiumfolie over. Leg de vlechten direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.

5-vlecht



Verdeel het deeg in 5 stukken van gelijk gewicht en bol ze op.

Laat na het opbollen $\pm$ 15 minuten afgedekt rusten voordat je verder gaat.



1. *Draai de bolletjes om zodat de onderkant boven komt te liggen. Rol de bolletjes één voor één met een deegroller uit tot een lapje dat overal even dik is.*
2. *Rol het lapje strak op tot een streng en knijp de naad met je vingers dicht. Rol de streng onder je handpalmen heen en weer (druk tegen het werkoppervlak) om de naad te sluiten en een overal even dikke streng te krijgen. Rol de strengen in etappes uit tot ± 35 cm.*

3. *Leg vijf strengen van gelijke lengte en dikte en met puntige uiteinden naast elkaar en knijp de bovenkant van de strengen bij elkaar. Nummer ze van links naar rechts van 1 t/m 5. De strengen worden na iedere stap weer opnieuw genummerd.*

Begin nu te vlechten:

4. *Leg streng 5 tussen de strengen 1 en 2.*
5. *Verplaats streng 1 twee strengen naar rechts.*
6. *Leg streng 2 over streng 3.*
7. *Herhaal stap 4.*
8. *Herhaal stap 5.*
9. *Herhaal stap 6.*

Herhaal de stappen 4, 5 en 6 tot het hele brood is gevlochten. Knijp de onderkant en bovenkant bij elkaar en vouw de uiteindes onder de vlecht.



6-vlecht

Leg zes strengen van gelijke lengte en dikte en met puntige uiteinden naast elkaar en knijp de bovenkant van de strengen bij elkaar. Nummer ze van links naar rechts van 1 t/m 6. De strengen worden na iedere stap weer opnieuw genummerd.

- 1. Verplaats de 2e streng van rechts helemaal naar links.*
- 2. Verplaats de rechterstreng over de 2 strengen links*

daarvan = in het midden.

3. *Verplaats de 2e streng van links helemaal naar rechts.*

4. *Verplaats de linkerstreng over de 2 strengen rechts
daarvan = in het midden.*

Herhaal deze stappen tot het hele brood is gevlochten. Knijp de onderkant en bovenkant bij elkaar en vouw de uiteindes onder de vlecht.



