

Uit de keuken van Levine: Valentijnsbrood

2 minuten



Valentijnsdag, ik heb er helemaal niks mee. Het is ook helemaal niet Nederlands, maar overgewaaid uit de Verenigde Staten. Ik dacht eigenlijk dat je op Valentijnsdag anoniem aan iemand liet weten dat je die persoon erg graag mag of dat je verliefd bent maar tegenwoordig is het een commerciële bedoening waar winkeliers handig op inspelen.

Toch bakte ik speciaal voor deze dag een lekker brood. Waarom? Omdat ik vlechtbroden zo leuk vind om te maken. Altijd een groot succes!

Voor dit hartvormige brood heb je 750 - 1000 gram deeg nodig. Verdeel het deeg in 10 stukjes van gelijk gewicht, vorm daar strengen van en vlecht vervolgens van die strengen twee 5-vlechten. Leg de twee vlechten in een hartvorm op een bakplaat. Dek het deeg af, laat het deeg rijzen totdat het in volume is verdubbeld en bak het af in een voorverwarmde oven.

Hoe je strengen van deeg vormt en een 5-vlecht maakt heb ik al eerder uitgelegd bij het recept voor het [feestelijke vlechtbrood met sinaasappel](#).

Je kunt ieder stevig (niet al te kleverig) deeg voor dit brood gebruiken.
Hieronder geef ik je een aantal suggesties.

Van mijn blog:

- [Feestelijk vlechtbrood met sinaasappel](#)
- [Czernowitzer Challah](#)
- [Gevlochten amandelbrood](#)
- [Broodkrans met noten](#)
- [Amandeltwisters](#)

Uit mijn boek Brood uit eigen oven:

- *Zachte witte broodjes, bladzijde 98*
- *Knoflookbroodjes met kruiden, bladzijde 117 (voor een hartige versie bestrijk je het hart na het bakken ook met de knoflookboter)*
- *Appelkaneelbroodjes, bladzijde 153*
- *Vlechtbrood, bladzijde 166*
- *Paaskransen, bladzijde 179*

Veel succes!