Vlechtbrood

Ingrediënten

285 g Bloem
140 ml Melk
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 tl (theelepels) Zout
40 g Roomboter (op kamertemperatuur)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Kwastje

1. Deeg maken

Meng de bloem **(285 g), melk (140 ml) , de helft het losgeklopte ei (1/2), zout (1 tl), roomboter (40 g), suiker (2 el)** en het **zakje gist (7 gram)** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Het deeg is goed wanneer er een vliesje van het deeg getrokken kan worden.

(Wanneer het deeg te nat is, kan er wat bloem bij. Is het deeg te droog, voeg dan wat melk toe. Doe dit met hele kleine hoeveelheden. Wacht tot de bloem of de melk helemaal is opgenomen, voeg dan eventueel nog meer bloem of melk toe.)

2. Laten rijzen

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken deeg. Maak mooie ronde bolletjes van de deeg stukjes. Laat de bolletjes **30 minuten rijzen** onder een vochtige theedoek.

3. Strengen maken

Neem de deegbolletjes en rol ze uit tot lange strengen van 35 centimeter. Doe dit eventueel in meerdere fases om te voorkomen dat het deeg scheurt.

4. Vlechten

Leg de vier strengen verticaal op het werkblad.

Duw de strengen bovenaan aan elkaar.

Leg de linkse streng over één streng naar rechts.

Leg de rechtse streng over twee strengen naar links.

Leg de linkse streng over een streng naar rechts.

Leg de rechtse streng over twee strengen naar links.

Herhaal dit tot het deeg op is.

Duw het begin en het einde van de vlecht plat en vouw deze onder het brood.

Leg de vlecht voorzichtig op een bakplaat.

Dek de vlecht af met een vochtige theedoek.

Laat de vlecht onder een theedoek **60 minuten rijzen**.

5. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op **200 graden**.

6. Bestrijken met ei

Bestrijk het vlechtbrood met de rest van het **losgeklopte ei (1/2)**.

Bak het brood in **25 tot 30 minuten** af onderin de oven.

Om het brood te laten glimmen bij het serveren, kan het brood ingesmeerd worden met een dun laagje **roomboter**. Dit kan met een **bakkwast**.