

Rozijnen vlechtbrood met banketbakkersroom



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Voor het brood:

500 gram bloem
1 1/2 pakje gist
100 gram suiker
1 pakje vanillesuiker
snufje zout
100 gram boter
2 eieren
125 lauwwarme melk
100 gram rozijnen

Om te bestrijken:

1 eidooier
2 el melk

Voor de banketbakkersroom:

64 gram suiker
1 pakje vanillesuiker
3 eidooiers
35 gram bloem
350 ml melk

Stap 2 | Banketbakkersroom

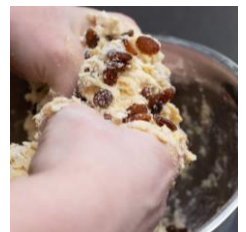
Start met het maken van de banketbakkersroom als je dit wilt gaan serveren bij het rozijnen vlechtbrood. Natuurlijk je kan dit ook achterwege laten, in dat geval kan je gelijk door naar stap 3!

De room moet afkoelen en opstijven, daarom is belangrijk hiermee te beginnen. Meng de suiker, vanillesuiker en de eidooiers in een kom door elkaar. Voeg dan de bloem toe en roer goed door tot de bloem helemaal opgenomen is. In een pannetje verhit je de melk, zodra dit begint te koken zet je de kookplaat uit en voeg je in etappes het eimengsel erdoor. Blijf goed roeren tot een egaal mengsel is ontstaan. Zet de kookplaat weer aan en breng aan de kook, ook nu is het belangrijk dat je goed blijft roeren. De banketbakkersroom is goed als het de dikte van vla heeft. Bewaar in de koelkast.



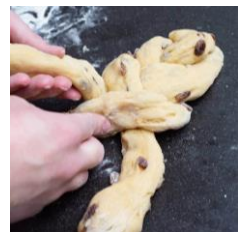
Stap 3 | Deeg kneden & rijzen

Meng de bloem en de gist in een kom door elkaar. Vervolgens alle andere ingrediënten voor het deeg toevoegen en goed kneden. Maak een bal van het deeg. Selecteer op je apparaat de deegrijfsstand, kies stand 1 en laat 20 minuten rijzen. Je kunt het deeg ook op een andere warme plaats laten rijzen, houd dan 30 minuten aan.



Stap 4 | Brood vlechten

Kneed het deeg na het rijzen nog een keer goed door. Verdeel het deeg in drie gelijke stukken en maak van elk stuk een rol met de lengte van ongeveer 25 centimeter. Maak van de drie rollen een losse vlecht.



Stap 5 | Rijzen & bakken

Leg het rozijnen vlechtbrood op een met bakpapier beklede bakplaat en laat de vlecht nogmaals op dezelfde stand 20 minuten rijzen. Uiteindelijk is het deeg voldoende gerezen als het volume zich verdubbeld heeft. Klop de eidooier en de melk met de garde door elkaar en bestrijk hier het brood mee. Nu kan het brood afgebakken worden. Selecteer hiervoor de functie CircoTherm hetelucht (bij Neff ovens) en kies voor gemiddelde stoomtoevoer. Bak het rozijnen vlechtbrood op 150 graden in 25 tot 30 minuten af.

Stap 6 | Aan tafel

Laat het brood na het bakken een klein beetje afkoelen voordat je het aansnijdt. Je kunt het rozijnen vlechtbrood zowel warm als koud eten. Serveer het brood met een schaaltje banketbakkersroom.

