

Recept Hongaarse broodvlecht

Ingrediënten:

8 g gedroogde gist
 1 3/4 kop lauwe melk (zie Info)
 1 eigeel
 2 eieren
 2 el witte suiker
 2 tl zout
 5 koppen tarwebloem
 1 el maanzaad
 1 ei, geklopt



Bereiding:

1. Doe de gist en de melk in een kommetje. Laat het mengsel een kwartier staan.
2. Meng de eieren, de eidooier, de suiker en het zout.
3. Doe het gistmengsel, het eimengsel en 3 koppen bloem in een grote kom. Voeg als alles goed gemengd is de rest van de bloem toe, een halve kop tegelijkertijd.
4. Kneed het deeg op je met bloem bestoven werkblad tot het een egale en soepele massa is (ca 8 minuten).
5. Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken. Vorm er cilinders van. Laat de broodrollen 20 minuten rusten.
6. Verdeel iedere rol in de lengte in 2 helften en rol er met je handen lange draden van. Maak de 4 uiteindes aan elkaar vast. Maak een vlecht van de 4 brooddraden.
7. Leg de broodvlecht op een met bakpapier beklede bakplaat en laat het brood 40 minuten narijzen of tot het in omvang verdubbeld is. Bestrijk de vlecht met losgeklopt ei en strooi er het maanzaad over. Bak het brood 15 minuten in de op 200 C voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur van de oven daarna tot 175 C en bak het brood nog 30 minuten of tot het goudbruin van kleur is.

Stap 1

Breng 1 over 2

(de buitenste linkerstreng over de binnenste linkerstreng)

Stap 2

Breng 3 over 2

(de binnenste rechterstreng over de binnenste linkerstreng)

Stap 3

Haal 4 onder 2 door

(haal de buitenste rechterstreng onder de binnenste linkerstreng door)

Stap 4

Haal 3 onder 2 door

(haal de binnenste rechterstreng onder de binnenste linkerstreng door)

Herhaal deze procedure.

Laat je niet van de wijs brengen. Vergeet de nummering van de draden als je de 4 stappen hebt uitgevoerd. De deegdraad die dan helemaal links ligt is de nieuwe nr 1, de draad er rechts naast is dan 2 enzovoorts.

Knoop de uiteindes van de vlecht draden samen. Leg de broodvlecht op een met bakpapier beklede bakplaat en laat het brood 40 minuten narijzen of tot het in omvang verdubbeld is. Bestrijk de vlecht met losgeklopt ei en strooi er het maanzaad over. Bak het brood 15 minuten in de op 200 C voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur van de oven daarna tot 175 C en bak het brood nog 30 minuten of tot het goudbruin van kleur is.

Bron: <http://www.receptengalerie.nl/hongaarse%20broodvlecht.html>