

Inhoud

INLEIDING	7	3-VLECHTEN	44	6-vlecht 4 (laag) - met 2 kleuren deeg of 2 strengen met zaadjes	91	Broodjes met chocolade	137
BAKBENODIGDHEDEN	8	3-vlecht (hoog)	46	6-vlecht 5 (hoog)	93	Paasbrood	141
INGREDIËNTEN	14	3-vlecht met zes strengen (hoog)	48	7-VLECHTEN	96	Kokosbrood	142
BROOD BAKKEN IN 10 STAPPEN	18	3-vlecht met zes strengen, 3 strengen met zaadjes (hoog)	49	7-vlecht 1 (laag)	98	Rozijnenbrood	144
STRENGEN VORMEN EN TIPS VOOR HET VLECHTEN	22	4-VLECHTEN	50	7-vlecht 2 (laag)	101	Ronde vlechtbroodjes met gember en anijs	147
BASISRECEPTEN	26	4-vlecht 1 (laag)	53	8-VLECHTEN	102	Gevulde 3-vlecht met hazelnoot en pistache	149
Basisrecept 1 (zonder ei)	29	4-vlecht 2 (laag)	54	8-vlecht 1 (hoog)	104	Vlechtbrood met sinaasappel	150
Basisrecept 2	30	4-vlecht 3 (laag)	55	8-vlecht 2 (hoog)	106	Vlechtbrood met abrikozen en chocolade	153
Basisrecept 3 (lactosevrij)	32	4-vlecht 4 (laag)	56	9-VLECHTEN	108	HARTIG BROOD	156
Basisrecept 4 (zonder suiker)	33	4-vlecht 5 (hoog)	60	9-vlecht 1 (laag)	110	Babka met tapenade en kaas	158
Basisrecept 5	35	4-vlecht 6 (hoog)	64	9-vlecht 2 (laag of hoog)	111	Sesamzaadvlecht	161
Basisrecept 6	36	4-vlecht 7 (hoog)	67	9-vlecht 3 (hoog)	113	Kaas-tomatenbrood	163
Basisrecept 7	38	5-VLECHTEN	70	RONDE VLECHTEN	114	Kaasbroodjes	166
Basisrecept 8 (zonder ei en suiker)	39	5-vlecht 1 (laag)	72	Met 2 strengen	116	Broodjes voor bij de borrel	171
Basisrecept 9 (lactosevrij en zonder suiker)	40	5-vlecht 2 (laag)	73	Met 3 strengen en 6 strengen	119	Kurkuma-paprikabrood	173
Basisrecept 10	41	5-vlecht 3 (laag)	76	Met 4 strengen en 8 strengen	120	Broodjes met olijven, ui en kaas	175
Basisrecept 11 (lactosevrij, zonder suiker en ei)	42	5-vlecht 4 (hoog)	79	ZOET BROOD	122	Bietenbrood met nigellazaad	178
Basisrecept 12 (zonder suiker)	43	5-vlecht 5 (half rond en hartvorm)	80	Babka met honing en walnoten	124	Aziatische gehaktbroodjes	181
		6-VLECHTEN	82	Babka met karamel, chocolade en noten	126	Vlechtbroodjes met bieslook, paprika en ui	184
		6-vlecht 1 (laag)	84	Chocoladebrood met sinaasappel	129	Gevulde 3-vlecht met pesto, ham en tomaatjes	187
		6-vlecht 2 (laag)	86	Kerstbrood met cranberry's	131	REGISTER	189
		6-vlecht 3 (laag)	88	Peperkoekvlechtjes met banketbakkersroom	133		



Inleiding

In dit boek sla ik een andere weg in dan in mijn vorige boeken. Uiteraard staat brood weer in het middelpunt, maar in plaats van de meer traditionele broden zoals busbrood en vloerbrood, is dit keer vlechtbrood aan de beurt. Ik kan je nu al garanderen dat je veel lof krijgt als je een mooi vlechtbrood op tafel zet.

Hoe vaker je iets doet, hoe gemakkelijker het gaat. Dit principe gaat op voor alles wat je doet en dus ook voor het maken van vlechtbrood. Wanhoop niet als het niet meteen lukt. Maak het jezelf niet te moeilijk en begin met een makkelijke vlecht. Als je vaker vlechtbroden maakt, merk je opeens dat ze best wel op elkaar lijken en dat het vlechten minder moeilijk is dan dat het lijkt. Neem de tijd en werk secuur.

Een goed gekneed deeg en gelijkmatig uitgerolde strengen is al het halve werk. Vergeet daarom niet om ook de inleidende hoofdstukken te lezen. In die hoofdstukken staan veel tips en uitleg over deeg maken en het vormen van strengen.

Mijn grote dank gaat uit naar mijn broer Ridder, zonder hem was dit boek niet tot stand gekomen. Met veel geduld heeft hij alle foto's gemaakt en ze weer opnieuw gemaakt als ik het toch weer anders wilde. Ook bedank ik mijn zus Anke die alle leuke illustraties heeft gemaakt. Zonder haar tekeningen was het boek niet 'af' geweest. Het is al met al een heus familieboek geworden.

En dan is het nu aan jullie, mijn lezers. Ik wens jullie veel vlecht- en bakplezier! Oefening baart kunst en al doende leert men.

Levine van Doorne

Ik heb alvast een stappenplan voor je gemaakt:

1. Kies een recept.
2. Bepaal met hoeveel strengen je wilt vlechten.
3. Lees het recept eerst goed door.
4. Weeg alle ingrediënten precies af.
5. Kneed het deeg.
6. Lees de instructies voor het vlechten meerdere keren door terwijl het deeg staat te rijzen.
7. Blijf goed tellen als je aan het vlechten bent en werk secuur.
8. Geef jezelf een schouderklopje als het deeg gevlochten is.
9. Bak het brood en laat het afkoelen.
10. Serveer het brood en krijg applaus van je tafelgenoten.

Basisrecept 2

Dit recept is iets luxer dan het basisrecept 1, aan dit deeg is ook ei toegevoegd. De helft van de bloem kan vervangen worden door volkorenmeel, gebruik dan 10-30 gram meer water.

KLEIN	MIDDEL	GROOT
Deeg <ul style="list-style-type: none">• 375 gram tarwebloem• 5 gram instant gist• 6 gram zout• 7,5 gram suiker• 25 gram roomboter• 45 gram water, 20-25 °C• 135 gram volle melk, 20-25 °C• 55 gram ei Totaal 653,5 gram deeg	Deeg <ul style="list-style-type: none">• 500 gram tarwebloem• 7 gram instant gist• 8 gram zout• 10 gram suiker• 35 gram roomboter• 60 gram water, 20-25 °C• 180 gram volle melk, 20-25 °C• 70 gram ei Totaal 870 gram deeg	Deeg <ul style="list-style-type: none">• 700 gram tarwebloem• 10 gram instant gist• 11 gram zout• 14 gram suiker• 50 gram roomboter• 85 gram water, 20-25 °C• 250 gram volle melk, 20-25 °C• 100 gram ei Totaal 1220 gram deeg

Verder:

- bakplaat bekleed met bakpapier
- 1 ei, losgeklopt met 1 eetlepel melk en een snufje zout

Deeg in een standmixer/spiraalkneder/broodbak-machine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed 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.

1° rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft.

Vormen: Laat het deeg uit de kom op de werkplek vallen. Verdeel het met een deegsteker in het gewenste aantal gelijke stukken. Bol de stukjes deeg op, dek ze af en laat ze ± 20 minuten rusten.

Vorm strengen van de bolletjes deeg zoals beschreven op bladzijde 24. Gebruik eventueel een *klein* beetje bloem of olie op je handen (niet op de werkplek en ook niet op het deeg) tijdens het uitrollen van de strengen. Vlecht de strengen. Strooi eventueel een *klein* beetje bloem over de strengen voordat je gaat vlechten anders

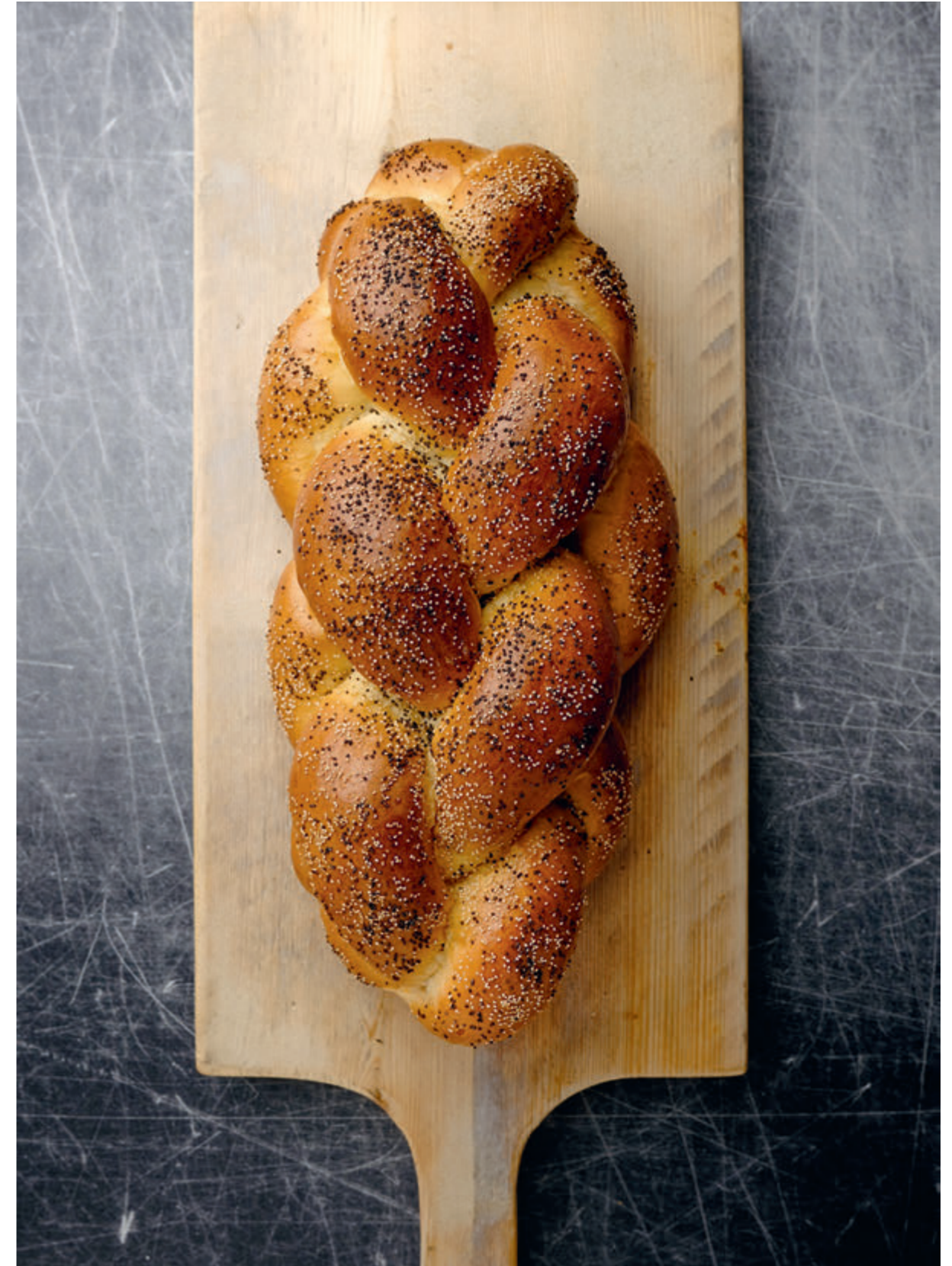
bestaat de kans dat de strengen te veel aan elkaar gaan kleven. Leg de vlecht(en) op een met bakpapier beklede bakplaat en dek goed af.

2° rijs: ± 60 minuten op kamertemperatuur of tot het deeg in volume verdubbeld is. Het deeg is goed als je er met een vinger op duwt en de afdruk zichtbaar blijft of nog een klein beetje terugveert.

Oven voorverwarmen: 220 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Bak het brood gaar en goudbruin. Leg er zo nodig na ± 20 minuten een velletje aluminiumfolie over om te voorkomen dat de korst te donker wordt. De baktijd is afhankelijk van de grootte van het brood. Het brood is gaar als de interne temperatuur ± 95 °C is.

Groot brood, 800-1000 gram: 40-50 minuten
Middelgrote broden, 400-800 gram: 30-40 minuten
Kleine broden, 100-400 gram: 20-30 minuten
Kleine broodjes, 60-100 gram: 10-20 minuten





7-vlecht 2 (laag)

Leg zeven strengen van gelijke lengte en dikte en met puntige uiteinden naast elkaar en knijp de bovenkant van de strengen bij elkaar. Zorg ervoor dat de naad van de strengen aan de onderkant ligt. Nummer ze van links naar rechts van 1 t/m 7. De strengen krijgen na elke stap weer een nieuw nummer. De vlecht op de foto's is gemaakt met strengen van 120 gram en de strengen zijn uitgerold tot 35-40 cm.

Je vlecht als het ware zowel rechts als links een 3-vlecht, net zoals bij de platte 5-vlecht 2 en de platte 6-vlecht 2. Er ligt een rozijn op de streng die verlegd is.

DE STAPPEN ZIJN:

- | | |
|--|---|
| 1. Rechterstreng over 1 en onder 2 strengen naar links | 7 over 6 en onder 5 en 4 - tel terug vanaf rechts |
| 2. Linkerstreng over 1 en onder 2 strengen naar rechts | 1 over 2 en onder 3 en 4 - tel vanaf links |

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



7 **over** 6 en **onder** 5 en 4



1 **over** 2 en **onder** 3 en 4



7 **over** 6 en **onder** 5 en 4



1 **over** 2 en **onder** 3 en 4



Babka met karamel, chocolade en noten

Het deeg voor dit brood is hetzelfde als van het vorige brood maar de vulling is heel anders. Als eerste maak je de karamel. De karamel kan tijdens het rijzen van het deeg afkoelen.

Deeg

Zie het recept voor de babka met honing en walnoten

Karamel

- 140 gram lichtbruine basterdsuiker
- 35 gram ongezouten roomboter
- 30 gram koffieroom
- 1 theelepel oploskoffie
- snuf zout

Vulling

- 80 gram noten, bv macadamia's, hazelnoten en/of amandelen
- 100 gram kleine pure bakvaste chocoladedruppels of 100 gram pure chocoladereep, in stukjes

Verder

- bakblik van $\pm 25 \times 13$ cm, ingevet en bekleed met bakpapier
- 1 ei, losgeklopt met 1 eetlepel melk en een snufje zout

Maak eerst de karamel: Doe alle ingrediënten in een steelpan-netje en breng al roerend aan de kook. Giet de karamel op een bord. Laat de karamel afkoelen. De karamel wordt dikker tijdens het afkoelen.

Noten roosteren: Verwarm de oven voor op 180 °C en rooster de noten in 5-8 minuten goudbruin. Laat ze op een bord afkoelen en hak ze in kleine stukjes. De noten kunnen ook in een airfryer geroosterd worden.

Zie voor alle stappen het recept voor de babka met honing en walnoten.



Gevulde 3-vlecht met pesto, ham en tomaatjes

Een heerlijk brood voor bij de borrel of de barbecue of bij een kop soep of gewoon voor de lekkere trek. Beleg hoeft er niet meer op, want dat zit er al in. Met de vulling kan eindeloos gevarieerd worden, net waar je zelf zin in hebt.

Deeg

- 225 gram tarwebloem
- 225 gram semola di grano duro rimacinata
- 6 gram instant gist
- 7 gram zout
- 210 gram water, 20-25 °C
- 45 gram ei
- 45 gram olijfolie

Vulling

- 90 gram pesto
- 6 plakken gewone ham of serranoham
- 120 gram reepjes gedroogde tomaat op olie, uitgelekt
- 50 gram in ringetjes gesneden zwarte olijven, uitgelekt (optioneel)
- 135 gram geraspte kaas naar keuze

Verder

- bakplaat bekleed met bakpapier
- 1 ei, losgeklopt met 1 eetlepel melk en een snufje zout
- zaadjes, bv sesamzaad of maanzaad voor de bovenkant

Verder

- bakplaat bekleed met bakpapier
- 1 ei, losgeklopt met 1 eetlepel melk en een snufje zout
- zaadjes, bv sesamzaad of maanzaad voor de bovenkant

Deeg in een standmixer/spiraalkneder/broodbakmachine kneden:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed in 10-15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1^e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft.

Vormen: Laat het deeg uit de kom op de werkplek vallen. Verdeel het met een deegsteker in 3 gelijke stukken van ± 250 gram. Bol de stukken deeg op, dek ze af en laat ze ± 20 minuten rusten.

Rol de bollen deeg uit tot lapjes van 35 x 15 cm (1). Bestrijk de lapjes in het midden met pesto (2), leg de plakken ham erop (3) en verdeel er de reepjes tomaat en de olijven over (4). Strooi de geraspte kaas erover (5).

Rol de lapjes deeg vanaf een *lange* kant op (6) en knijp de naad goed dicht (7). Leg de strengen met de naad naar beneden op de werkplek en vlecht de strengen vanuit het midden (8 en 9), zie de uitleg voor de 3-vlecht op bladzijde 46. Trek niet aan de strengen tijdens het vlechten.

Leg de vlecht op een met bakpapier beklede bakplaat en dek goed af.

2^e rijs: ± 60 minuten op kamertemperatuur of tot het deeg in volume verdubbeld is. Het deeg is goed als je er met een vinger op duwt en de afdruk zichtbaar blijft of nog een klein beetje terugveert. Druk op een gedeelte van de streng waar geen of weinig vulling in zit, bijvoorbeeld aan de uiteinden.

Oven voorverwarmen: 210 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en bestrooi met zaadjes. Bak het brood in 35-40 minuten gaar en goudbruin. Leg er zo nodig na ± 20 minuten een velletje aluminiumfolie over om te voorkomen dat de korst te donker wordt.