

Duivekater (zoet witbrood) / Duivekater (Sweet white bread)



Boodschappenlijstje

55 gram boter (gesmolten)
400 gram witbroodmeel T65
75 gram basterdsuiker
180 ml melk (halfvol)

8 gram gist (gedroogd)
4 gram zout
½ biologisch ei

½ biologisch ei (voor een glansje)

Zo maak je een Duivekater

Smelt de boter en meng het met de andere ingrediënten van het lijstje.
Kneed het 5 minuten met de mixer of 10 minuten met de hand.
Dan vormt er een elastisch deeg.
Laat het deeg in een afgedekte kom 1 uur rijzen, bij kamertemperatuur.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en sla het plat,
Vouw de rand rondom naar binnen en vorm er zo een bal van.

Leg een vel bakpapier op de bodem van een braadpan.
Plaats het deeg met de vouwkant naar onder in de pan en zet er de deksel op.
Laat het deeg nog 1½ - 2 uur rijzen, bij kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 190 °C

Bestrijk het deeg met een dun laagje ei.
Snij een patroon bovenin van ongeveer 1/2 cm diep, met een scherp mes.

Bak het brood eerst 20 minuten met deksel, neem dan de deksel van de pan.
Bak het brood nu in 5 tot 15 minuten mooi goudbruin en gaar.
Til de Duivekater aan het bakpapier uit de pan.

Leg het Duivekater brood op een rooster om af te koelen

Duivekater (zoet witbrood) / Duivekater (Sweet white bread)



Shopping List

55g melted butter

400g T65 white bread flour

75g caster sugar

180ml milk (semi-skimmed)

8g dried yeast

4g salt

1/2 organic egg

½ organic egg (for a glaze)

How to make a Duivekater

Melt the butter and mix it into the remaining ingredients.

Then knead for 5 minutes by mixer or 10 minutes by hand.

Until it forms into an elastic dough.

Let the dough rise in a covered bowl at room temperature for 1 hour.

Place the dough on a floured work surface and flatten it.

Fold the edge all around inward and shape it into a ball.

Line the bottom of a Dutch oven with baking paper.

Place the dough, folded side down, in the pan and cover with the lid.

Let the dough rise for another 1½ - 2 hours at room temperature.

Preheat the oven to 190°C (375°F)

Brush the dough with a thin layer of egg.

Use a sharp knife to cut a pattern about 1/2 cm deep in the top.

Bake the bread with the lid on for 20 minutes, then remove the lid.

Bake the bread for 5-15 minutes, or until golden brown and cooked through.

Lift the Duivekater from the pan by the baking paper.

Transfer the Duivekater bread to a wire rack to cool