

## Lichtzoet vlechtbrood / Sweet braided bread



### De Boodschappen

- 21 g verse gist
- 50 gram suiker
- snuf zout
- 80 gram boter
- 125 ml lauwarme melk
- 2 vrije uitloop eieren
- 400 gram tarwebloem

### Zo maak je een vlechtbrood

Verwarm de melk op een laag pitje tot lauw, Los er de gist en 1 theelepel van de suiker in op. Laat de mix 15 minuten rusten op een warme plaats.

Voeg de suiker, eieren en het zout toe en mix tot het een geheel is

Zeef het meel erbij en mix, voeg de boter toe en mix tot het een grof deeg is.

Kiep het deeg op een bakmat, kneed het 10 minuten stevig door tot het elastisch aanvoelt.

Rol het deeg in een bal, leg het in een kom en dek de kom af met vershoudfolie.

Laat het deeg 45 minuten rijzen, het moet in volume verdubbelen.

### Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat.

Rol het deeg in drie strengen en maak een vlecht, bedek het brood met folie.

Laat het deeg nog 15 minuten rijzen op een warme plaats..

Klop het ei los, bestrijk de broodvlecht ermee. En bak het brood in 20-25 minuten goudbruin.

**Tip!** Leg aluminiumfolie over het brood als het te snel bruin wordt.

**Heerlijk met homemade jam of marmelade!**

## Lichtzoet vlechtbrood / Sweet braided bread



### Shopping list

- 21g fresh yeast
- 50g caster sugar
- dash of salt
- 80g butter
- 125ml lukewarm milk
- 2 free range eggs
- 400g all-purpose flour

### How to make a sweet braided bread

Place the milk on low heat until lukewarm, dissolve the yeast and 1 teaspoon from the sugar in it. Let the mixture rest 15 minutes in a warm place.

Add the sugar, eggs and salt then mix until combined.

Sift in the flour and mix then add the butter too and mix until a coarse dough.

Tip the dough onto a baking mat and knead it firmly for 10 minutes until it feels smooth and elastic.

Form it into a ball, place it in a bowl covered with cling film and let it rise for 45 minutes.

The dough should double in volume.

### Preheat the oven to 200 ° C and cover the baking tray with waxed paper.

Roll the dough into 3 strands and make a braid, cover it in cling film and let it rise 15 minutes.

Beat the egg lightly and brush it onto the braided loaf.

Bake the bread in 20-25 minutes golden brown.

**Please mind!** Place aluminum foil on top if the bread browns too quickly.

### Delicious with homemade jam or marmalade!