**Vlechtbrood:**

Ingrediënten:

* 600 gram bloem
* 12 gram zout
* 18 gram suiker
* 24 gram roomboter
* 24 gram margarine
* 12 gram droge gist
* 348 gram water

Werkwijze:

Kneed van alle ingrediënten een stevig maar soepel deeg. Als je met de hand gaat kneden, doe dat dan zeker een kwartier lang! Dit lijkt misschien overdreven maar als je een goed eindresultaat wil bereiken is lang en stevig kneden heel belangrijk!

Na het kneden verdeel je het deeg in 12 gelijke stukjes. En bol ze op.

Daarna rol je de bolletjes in etappes uit tot strengen, neem hiervoor de tijd. Liever keer keertje wat langer rollen dan er te hard aan trekken en te riskeren dan het deeg zwakke plekken krijgt. Dit zal tijdens het bakken resulteren in een minder mooi brood wat mogelijk scheurt.

Na het uitrollen kan je het brood vlechten, je kan de ‘gewone’ 3-vlecht maken maar ook de 6 –vlecht is een mooie! Als je op youtube zoekt zijn er handige filmpjes te vinden van diverse vlecht varianten.

Na het vlechten het brood afgedekt op een bakplaat laten rijzen (wel bakpapiertje erop of invetten) voor ongeveer 1 uur.

Dan voorzichtig afstrijken met een losgeklopt eitje en bakken op 180 graden voor ongeveer 25 a 30 minuten. (hou de kleur van het brood hierbij goed in de gaten, als je het te donker wordt dan wellicht iets eerder eruit halen).

Succes!