



Overige

Vlechtbrood met rozijnen en veenbessen

Voor 6 personen.

Ingrediënten

100 milliliters melk (op kamertemperatuur + extra)
125 gram ongezouten boter (zachte)
40 gram veenbessen (gedroogde)
7 gram gedroogde gist
40 gram rozijnen
300 gram bloem
25 gram suiker
1 ei
zonnebloemolie
snuifje zout

Bereidingswijze

Kneed de bloem met de gist, suiker, melk, ei en het zout tot een soepel deeg. Voeg in delen de zachte boter toe en kneed verder tot een wat plakkerig deeg. Kneed er nu de rozijnen en veenbessen onder. Vet een kom in met olie, leg er het deeg in, dek af met een keukenhanddoek en laat 45 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in drie porties en rol er, op een bebloemd oppervlak, strengen van 20 cm van. Maak met de strengen een mooie vlecht. Leg de vlecht in een met bakpapier beklede cakevorm. Dek af en laat opnieuw 45 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrijk het brood met de extra melk en zet 25 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven
Cakevorm

