

## Recept vlechtbrood met honing

### Wat heb je nodig?

- 400 gram bloem
- 125 ml warm water
- 3,5 gram droge gist
- 75 ml zonnebloemolie
- 50 ml crème honing
- 1 theelepel zout
- 2 eieren
- Eetlepel water
- Sesamzaad of maanzaad



### Hoe maak je het vlechtbrood?

- Meng het gist met het warme water en laat even een paar minuten staan
- Doe de eieren in een kom
- Doe alle andere ingrediënten in de bak van de broodbakmachine. De broodbakmachine heeft een programma 'deeg maken' dat je kunt gebruiken. Als je geen broodbakmachine hebt, kun je alle ingrediënten zelf met de hand of met een mixer met deeghaken mengen en laten rijzen op een warme plek (bijvoorbeeld op de verwarming).
- Voeg de 2 eidooiers en eiwitten toe en laat een beetje eiwit achter in de kom
- Voeg het warme water en de gist toe.
- Zet de broodbakmachine aan op het programma 'deeg maken' of kneed het deeg en laat het 1,5 uur rijzen.
- Als het deeg klaar is, verdeel je het in 2 stukken. Elk stuk verdeel je in 3 strengen, die je nu kunt vlechten tot een vlechtbrood. Doe dit op een met bloem bestoven oppervlak, anders plakt het deeg aan je aanrecht of plank vast.
- Leg de 2 vlechtbroden op een vel bakpapier op het rooster van de oven. Leg er een droge, schone theedoek over en laat de broden nog 1,5 uur rijzen. Ze zijn dan qua volume verdubbeld.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Smeer de broden in met de rest van het eiwit, gemengd met een eetlepel water.
- Strooi sesamzaad of maanzaad over de broden.
- Bak de broden ongeveer 35 minuten in de oven (geniet van de heerlijke geur in je huis... !)

**Eet smakelijk en shabbat shalom: een rustdag vol van Gods vrede!**