

ROND VLECHTBROOD



De vlecht is ook zo'n baksel dat een beetje creativiteit mogelijk maakt en deze is heel gemakkelijk. Hij is niet alleen mooi om naar te kijken, maar ook verrassend door de inhoud, die bestaat uit een heerlijke hazelnootvulling.

HAZELNOOTVULLING:

- 400 g gemalen hazelnoten
- 150 ml melk
- 50 ml slagroom
- 2 eetlepels rum
- 80 g suiker
- 1 volle eetlepel zure room
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 snufje zout

OM TE BESTRIJKEN VOOR HET BAKKEN:

- 1 ei
- 1 snufje zout

VULLING:

Breng melk, slagroom, suiker, vanille-extract en een snufje zout in een steelpan-netje aan de kook en schenk dit over de gemalen hazelnoten. Voeg 2 eetlepels rum en de zure room toe en meng alles goed door elkaar. Is de vulling te dik, voeg dan een beetje melk of zure room toe, maar voorzichtig want het moet niet te vloeibaar worden, eerder smeerbaar. Laat de vulling afkoelen en controleer nogmaals of deze nog steeds de juiste dikte heeft.

BEWERKEN:

Verdeel het deeg op een licht met meel bestoven werkblad in vier stukken van elk ongeveer 260 g. Vorm hiervan stengels, dek ze af en laat ze 30 minuten rusten. Rol ze vervolgens elk uit tot een rechthoek van 29 x 18 cm. Dek het deeg af als het te weerbarstig is en wacht tot het gluten ontspant. Bestrijk elke rechthoek in de lengte met de hazelnootvulling en laat aan de rand minimaal 2 cm vrij. Draai de rechthoek tot een streng, draai de uiteinden naar binnen zodat de vulling niet kan ontsnappen. Dicht de streng goed af aan de uiteinden en over de hele lengte en rol deze voorzichtig met je handen, zodat het laatste deel aan elkaar plakt. De afzonderlijke strengen moeten minimaal 30 cm lang zijn. Rek ze een beetje door ze met je handen te rollen voordat je gaat vlechten. Leg de vlecht in een ingevette bakvorm en bestrijk hem met wat losgeklopt ei. Dek dit alles af met een douchemuts en laat de vlecht rijzen tot hij in volume is verdubbeld. Dit duurt 5 tot 9 uur.

BAKKEN:

Bestrijk de vlecht voor het bakken met wat losgeklopt ei en bak hem in 40 tot 50 minuten goudbruin in een op 180 °C voorverwarmede oven.

HINT:

Je kunt de vulling ook gebruiken voor een hazelnootpotica, het recept voor het deeg staat op blz. 154. Je kunt ook een beetje cacaopoeder aan de vulling toevoegen.