

Dit lekkere recept is een eigen upgrade van het bananenbrood uit mijn opleiding in Las Vegas. De desem voegt een subtiele smaak toe, wat dit bananenbrood karakter geeft. De zure desem brengt de zoetheid van de bananen in balans. Hoe zwarter de bananen, hoe beter.

WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe baksoda, zout en tarwebloem samen in een aparte kom. Mix de bananen samen met de suiker en desem 4 minuten op hoge snelheid. Voeg de eieren toe en mix 2 minuten op hoge snelheid verder tot de eieren opgenomen zijn.

Voeg baksoda, zout en tarwebloem in 3 keer bij het bananenmengsel terwijl je op medium snelheid verder mixt. Wanneer de droge ingrediënten opgenomen zijn, voeg je de neutrale olie toe en blijf je 2 minuten verder mixen. Doe het beslag in een ingevet blik en bestrooi met walnoten.

Bak in 40 minuten gaar op 180 °C.

Ingrediënten voor in de mengkom

210 g overrijpe bananen
2,6 g zout
2,6 g baksoda
200 g suiker
100 g neutrale olie
100 g eieren
150 g tarwebloem
160 g actieve of inactieve desem (discard)

1 vanillestokje

TOPPING

Gehakte walnoten

BANANENBROOD MET DESEM

