



Gevlochten paasbrood

Bereidingswijze

1. Schep de bloem, de gedroogde gist en het zout bij elkaar in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Verwarm de Alpro Sojadrink Original tot hij lauw is en giet in het kuiltje. Voeg 2 eieren, de Alpro Cuisine, de honing en de zonnebloemolie toe. Roer eerst de vochtige ingrediënten door elkaar in het kuiltje en meng ze dan geleidelijk door de bloem. Het deeg mag niet kleverig zijn. Voeg indien nodig extra bloem of extra Alpro Sojadrink toe.
2. Kneed het deeg 10 minuten door op een bebloemd werkvlak tot het glad en elastisch wordt. Leg het deeg in een ingevette kom en laat 1 uur rijzen op een warme plek tot het is verdubbeld in volume.
3. Verdeel het deeg in 2 porties. Rol elke portie uit tot een lange rol. Vlecht beide rollen deeg in elkaar, knijp de uiteinden dicht en maak er een cirkel mee. Leg deze op een ingevette bakplaat.
4. Leg 2 eieren 6 minuten in kokend water en laat ze daarna volledig afkoelen. Leg de eieren op de deegcirkel, bedek met een schone keukenhanddoek en laat rijzen tot het deeg nogmaals is verdubbeld in volume.
5. Verwarm de oven voor op 220°C. Bestrijk het deeg met het laatste, losgeklopte ei en bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Verlaag de oventemperatuur tot 190°C en bak het brood nog 30 minuten (dek het brood af met aluminiumfolie als de bovenkant te bruin wordt). Klop op de onderkant van het brood om te testen of het gaar is: als het brood hol klinkt, is het gaar. Haal het paasbrood uit de oven en laat afkoelen op een taartrooster.



4 stuks



2u

Ingrediënten

- Voor 1 brood:
- 150 ml Alpro Sojadrink Original
- 75 ml Alpro Cuisine
- 700 g bloem
- 7 g gedroogde gist
- 1 snufje zout
- 5 eieren
- 2 eetlepels honing
- 10 cl zonnebloemolie

Bereid met

Sojadrink Original



Cuisine

