

Kerstboombrood

Op de laatste dag voor kerst moest er nog heel wat gebakken worden: zes tarwebusbroden en een aantal stokbroden. Omdat ik toch bezig was en ik ineens een wild idee kreeg, ben ik dat direct maar gaan uitproberen. Een kerstboombrood na de kerstdagen bakken, dat heeft immers niet meer zoveel zin. Mijn plannetje pakte behoorlijk goed uit, dus ik zal het direct met jullie delen! Want wie vindt het nu geen leuke verrassing om een kerstboom in je brood te vinden? Gene echte natuurlijk, maar een van chocoladebrooddeeg. Van de cacao zie je overigens meer dan dat je ervan proeft, maar dat is in dit geval juist heel goed denk ik. Dit recept is goed voor 1 busbrood, gebakken in een vorm van 30 x 12 cm. Rest mij enkel nog om iedereen hele fijne, gezellige kerstdagen te wensen!



Ingrediënten:

- 600 gram tarwebloem voor brood
- 9 gram (bakkers)zout
- 15 gram fijne kristalsuiker
- 8 gram instant gist
- 320 gram water op kamertemperatuur
- 30 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 50 gram losgeklopt ei op kamertemperatuur (is ca. 1 ei maat M)
- 3 gram cacao poeder
- 10 gram kokend water

Werkwijze:

- Doe bloem, zout en suiker bij elkaar in een kom en roer goed door met een garde.

- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door.
- voeg water, roomboter en ei toe en kneed tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken.
- Verdeel het deeg in 290 gram en 745 gram.
- Kook wat water en giet tien gram hiervan in een schaaltje bij het cacaoeier en roer tot alles opgelost is.
- Bol de 745 gram deeg op en leg deze in een licht met olie ingevette kom en dek deze af met een deksel.
- Kneed vervolgens het cacaoeier door de 290 gram deeg heen tot alles goed egaal verdeeld is.
- Bol ook dit deeg op en leg dit in een andere licht ingevette kom en sluit ook af met een deksel.
- Zet de kommen op een tochtvrij plekje van 29 graden Celsius.
- Laat ca. een uur staan tot het deeg in volume verdubbeld is.
- Verdeel het witte deeg in 18 gelijke stukjes van 41 gram.
- Verdeel het bruine deeg in 7 gelijke stukjes van 41 gram.
- Bol alle stukjes op, je brengt ze op spanning. Dit doe je door je hand als een soort kooitje over het deeg heen te zetten. Nu ga je draaien. De pink haalt het deeg naar je toe, de duim duwt het weer van je af. Het stukje deeg dat onder ligt, blijft ook onder. Als je het goed doet, zie je aan de onderkant van je deeg een soort draaikolkje ontstaan en trekt de bovenkant glad. Als je er met je vinger op drukt, veert het deeg direct weer terug.
- Dek de bolletjes af met huishoudfolie en laat 10 minuten rusten.
- Rol elk bolletje in etappes uit tot bijna 30 cm (de breedte van je bakblik).
- Vet je bakblik in met wat bakspray.
- Nu ga je het patroon van de kerstboom opbouwen, zorg ervoor dat de strengels niet te droog zijn geworden, anders hechten ze niet goed. Bevochtig ze heel licht als ze droog werden, maar maak ze niet te nat anders krijg je juist weer geen hechting.
- Op de bodem leg je een laag neer van 2 witte strengels, in het midden 1 bruine en dan weer 2 witte strengels.
- De laag die daarbovenop komt: 1 witte strengel, dan 3 bruine strengels en daarnaast weer 1 witte.
- De derde laag: 1 witte strengel, 1 halve witte strengel, 2 bruine strengels, 1 halve witte strengel, 1 witte strengel.
- Vierde laag: 2 witte strengels, 1 bruine strengel, 2 witte strengels.
- Vijfde en bovenste laag: 5 witte strengels.
- Knijp de strengels op de bovenste laag goed aan elkaar zodat het een geheel wordt.
- Zet het bakblik op een vochtige, tochtvrije plek van 31 graden Celsius.
- Laat ca. 50-60 minuten rijzen.
- Verwarm tijdig de oven voor op 240 graden Celsius, hetelucht met onderwarmte.
- Bak het brood op deze stand 20 minuten.
- Bak vervolgens nog 6 minuten op 190 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Het brood is gaar als de kerntemperatuur 95 graden Celsius heeft bereikt.
- Haal het brood na het bakken direct uit de vorm en laat afkoelen op een rooster alvorens het aan te snijden.
- Fijne feestdagen!

Bron: eigen recept