

# Zespuntige broodster

In het boek "Bread" van Jeffrey Hamelman kwam ik een vlechtschema tegen van een prachtige zespuntige broodster. Wat leek me dat mooi om met kerst te kunnen serveren! Ik zocht mijn eigen recept voor vlechtbroden erbij en begon. Het vlechten viel niet tegen en wat er lag was niet slecht. Was er nog een probleempje...hoe kreeg ik het hele gevaarte in hemelsnaam op de bakplaat? Gelukkig wilde de buurvrouw wel even helpen (die is dat soort vreemde bakvragen van mij inmiddels wel gewend, denk ik). Al na de tweede rij bleek dat het een aardig brood zou worden...en toen het gebakken was leek het of er een fors formaat octopus zich in mijn oven had gewrongen en zich iets had verkeken op de beschikbare ruimte...hij zat namelijk nogal klem! Na wat wurmen en worstelen kreeg ik het gevaarte uit de oven en was het mij duidelijk dat ik best wat minder deeg kon gebruiken! Gelukkig zei het uiterlijk niets over het brood, dat was snel in alle monden hier verdwenen! Poging twee met de helft deeg ging gelukkig perfect. Dit keer was ik zo slim om het vlechten alvast op het bakpapier te doen zodat ik het geheel zo op de bakplaat kon schuiven. Het resultaat was dit keer niet alleen een heerlijk, maar ook een prachtig brood. Het oog wil tenslotte ook wat...zelfs als je met kerst nauwelijks wat kunt zien bij al die flakkerende kaarsjes. Eet smakelijk!



## **Ingrediënten:**

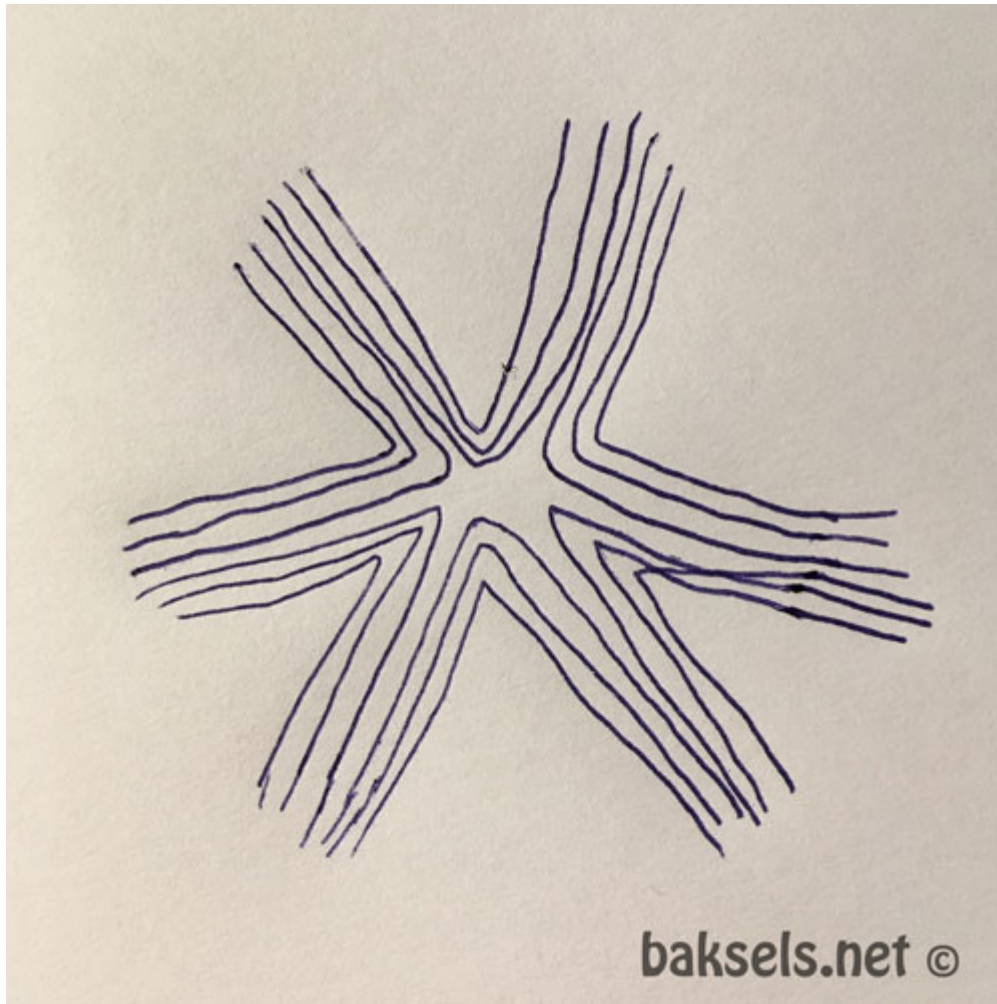
- 550 gram tarwebloem, geschikt voor broodbakken
- 30 gram suiker
- 9 gram (bakkers)zout
- 10 gram instant gist
- 100 gram losgeklopt ei op kamertemperatuur

- 260 gram volle melk op kamertemperatuur
- 100 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- losgeklopt ei voor het bestrijken



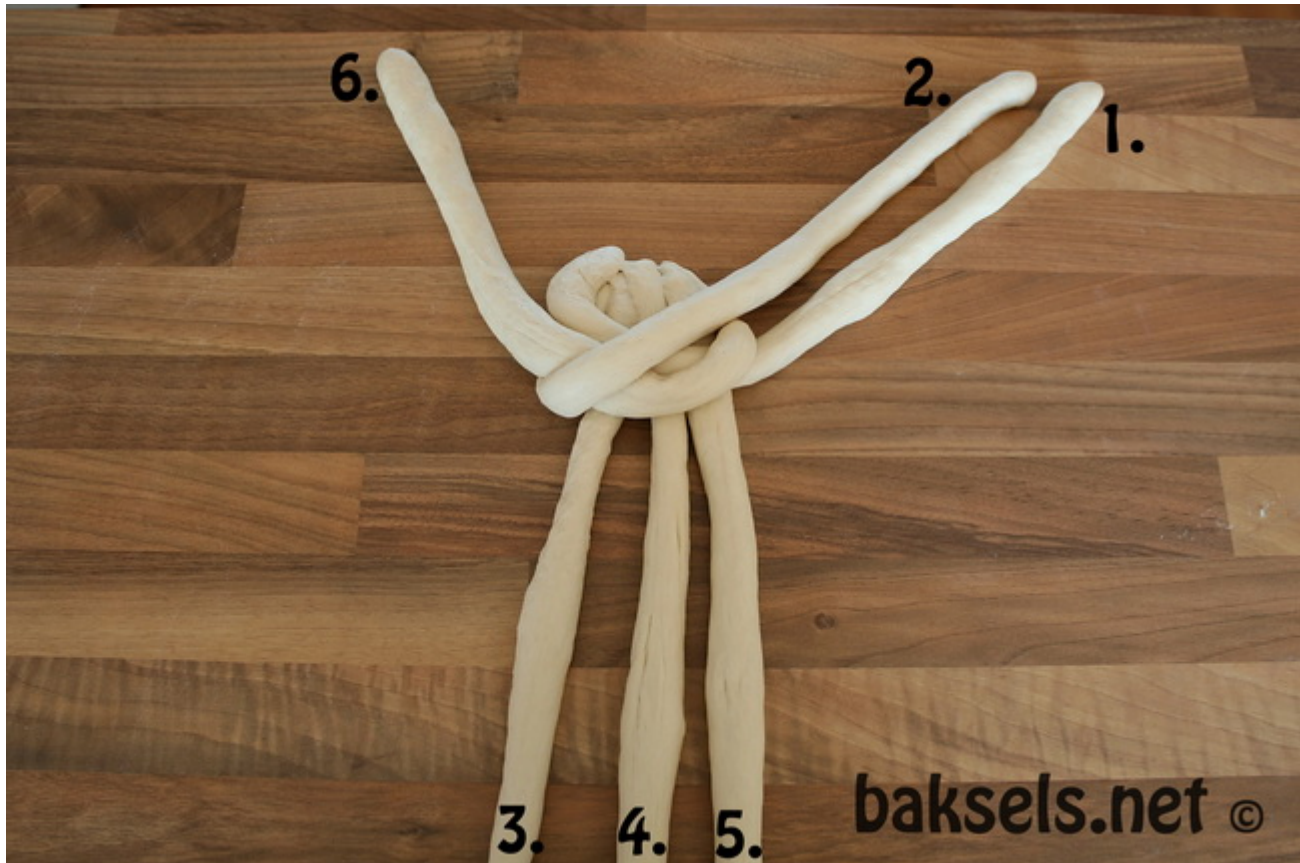
### Werkwijze:

- Doe bloem, suiker, zout en instant gist bij elkaar in een kom en roer door elkaar.
- Voeg het ei, de melk en de roomboter toe en kneed met de hand of met een standmixer tot een soepel deeg dat nauwelijks nog plakt en waar je tussen je vingers een mooi vliesje van kan trekken. In het begin is het deeg ontzettend plakkerig, maar als je lang genoeg doorgaat met kneden zal dit voorbij gaan.
- Verdeel het deeg in twee stukken. Bol beide stukken deeg lichtjes op en leg in een licht met bakspray of olie ingevette kom. Dek deze af met een deksel en zet weg op een warme, tochtvrije plek van 29 graden Celsius.
- Laat in ca. 60 minuten tot dubbel volume rijzen. (Laat het deeg leidend zijn, niet de tijd.)
- Druk met de vlakke hand de lucht uit het deeg en verdeel in 18 exact gelijke stukken.
- Bol elk stukje op zodat er spanning op komt en dek af met huishoudfolie.
- Laat 10 minuten rusten.
- Rol elk bolletje in een aantal etappes uit tot strengels van ongeveer 45 cm.
- Vouw elke strengel tot een V-vorm. Leg zo 3 strengels boven elkaar op een bakpapiertje.
- Leg daarnaast weer 3 strengels boven elkaar met de punten naar benden en herhaal dit tot je een ster hebt met zes punten van zes strengels waarbij elke punt drie strengels deelt met de volgende punt.



- Nummer in gedachten de strengels van elke punt 1 t/m 6. (Zie onderstaande foto's die bij een enkele broodvlecht horen, maar het vlechtprincipe blijft hetzelfde bij de ster)





- Leg strengel 1 onder strengel zes door en laat deze aan de rechterkant van de strengels omhoog wijzen.
- Laat strengel 6 aan de linkerkant van de strengels omhoog wijzen.
- Leg nu strengel 2 links naast strengel 1 en leg strengel 1 rechts naast strengel 3.
- Leg strengel 5 rechts naast strengel 6 en leg strengel 6 links naast strengel 4.
- Dit vlechtpatroon herhalen tot de hele punt gevlochten is.
- Vervolgens sla je een punt over en vlecht je de volgende punt.
- Zo ga je door tot alle punten gevlochten zijn.
- Werk de uiteinden af door het deeg goed samen te knijpen en onder het geheel te vouwen.
- Leg de broodster met bakpapier en al op een ruime bakplaat.
- Bestrijk het brood heel precies met losgeklopt ei.
- Laat ca. 50-60 minuten narijzen op een warme, vochtige en tochtvrije plaats van 30 graden Celsius.
- Verwarm tijdig de oven voor op 200 graden, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Bak de broden ca. 28-30 minuten tot ze goudbruin zijn en de kerntemperatuur 95 graden of hoger is.
- Laat afkoelen op een rooster.

Bron: eigen recept