

# (Palm)paaskrans

recept Vegetarisch



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Van SONJA VAN DE RHOER

---

Nu we noodgedwongen meer tijd hebben binnenshuis is het misschien een idee om, samen met de kinderen, voor Palmzondag of voor Pasen deze paaskrans te bakken. Vul de gebakken krans met gekookte, eventueel geverfde, eieren en geniet van de geur en smaak van zelf gebakken brood.

Doe de gezeefde bloem met het zout, de suiker, de verkruidde gist, het losgeklopte ei en het water in een grote mengkom. Kneed het mengsel eerst tot een geheel en voeg dan de zachte roomboter toe. Kneed alles heel goed door tot een soepel deeg. Vorm er een bal van en druk deze vervolgens plat. Vouw nu steeds de onder- en bovenkant van de lap naar binnen. Doe dit net op dezelfde manier met de zijkanten. Let erop dat er luchtig wordt gevouwen en daarna weer tot een bal gekneed. Ga net zolang door totdat er een dun vlies van het deeg kan worden getrokken en het deeg een beetje stevig aanvoelt.

Weeg vervolgens stukjes deeg af van circa 50 gram. Bol deze op en laat ze 30-45 minuten rusten/rijzen op een lauwarme, tochtvrije plaats. Rol de deegbollen uit tot drie of vijf lange strengen, afhankelijk van hoe dik u de vlecht wenst. Maak een vlecht van de strengen. Leg de vlecht in een cirkel en bevestig de uiteinden met water aan elkaar.

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een bakplaat in of bekleed de bakplaat met bakpapier. Laat de vlecht weer circa 30 minuten rijzen en bestrijk de vlecht(en) met losgeklopt ei. Het is ook leuk om één vlechtkrans te maken en wat kleine vlechtbroodjes.

Bak het brood, afhankelijk van de grootte en de dikte gaar en goudbruin. Baktijd broodje van circa 50 gram is circa 12 minuten bij 200 graden; brood 200 gram circa 15 minuten; 300 gram circa 20 minuten. Zorg voor voldoende ruimte op de bakplaat rondom de krans en/of broodjes.

Ingrediënten voor 1 of 2 broden:

500 gram (100 %) patentbloem of volkorenmeel

10 gram (2 %) zout

40 gram suiker (8 %)

30 à 40 gram verse bakkersgist (6-8 %)

1 ei (50 gram 10 % vocht)

2 dl lauwarm water (40 % vocht)

75 gram (15 %) roomboter

weinig losgeklopt ei voor het bestrijken

---