

## Vlechtbroodje

### Image



## Vlechtbroodje

Heerlijke vlechtbroodjes op basis van onze Damco a-crème de Luxe en Damco kleinbrood superieur.

250°C

8-10 min

90 stuks

# Ingrediënten

2.000 gram Bloem 100%

30 gram Zout 1.5%

100 gram Damco a-crème de Luxe 5%

300 gram Damco kleinbrood superieur 15%

100 gram Gist 5%

1.060 gram Water 53%

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Deeg afknedden tot een soepel en goed afgekneed deeg.
2. Deeg direct afwegen op 40 gram en direct opbollen.
3. Laat de bolletjes 5 à 10 minuten rusten, punt deze op, maak hier strengen van en vlecht.
4. Strijk het broodje af met heel ei en geef dit een narijs van 70 minuten.
5. Eventueel na het bakken afstrijken met geklaarde boter.

## Image

