



BABKA (JOODS VLECHTBROOD) MET NUTELLA®

Pizza / Sandwich | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feest

👩👨👦 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Aantal: 12 stuks

Portie: 1 babka

INGREDIËNTEN

- 12 mini-vlechtbroodjes van 15 cm lang
- 115 gr. poedersuiker
- 260 gr. Nutella®

WERKWIJZE:

Meng de gist met het warme water en laat een 5-tal minuten rusten tot het schuimt.

Meng het gistmengsel, de honing, boter en eieren in een mixer met deeghaak. Voeg 300 g bloem en het zout toe. Laat zacht mixen tot het een vochtig deeg vormt.

Voeg de resterende bloem langzaam toe (30 g per keer) tot het deeg niet langer aan de deeghaak blijft kleven. *(Het kan zijn dat je niet alle bloem nodig hebt)* Het deeg moet kunnen worden vastgepakt, maar moet nog erg zacht zijn. Blijf mixen op een lage snelheid tot het deeg zacht en elastisch is (nog een 5-tal minuten).

Maak voorzichtig een bal van het deeg en leg deze in een met olie ingesmeerde kom. Bedek met huishoudfolie en laat op een warme plek rijzen tot het verdubbeld is (ongeveer 1 uur).

Duw zachtjes op het deeg en maak er opnieuw een bal van.

Verdeel het in 12 gelijke stukken. Verwerk 1 stuk per keer, rol een stuk uit tot 15 cm lang en leg er een knoop in. Leg op een bakplaat die bedekt is met bakpapier. Bedek met een stuk met olie ingesmeerde huishoudfolie en laat nogmaals rijzen tot het verdubbelt (30-45 minuten). Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.

Strijk de broodjes in met het water-eimengsel. Bak gedurende 15-17 minuten.