



Botervlecht (Zwitserse Butter Zopf)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	8 Hrs 45 Mins
Gaartijd	30 Mins
Stuks	1
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Of het ei nu in het deeg gaat of alleen wordt gebruikt om te bestrijken, of de boter koud in blokjes wordt toegevoegd of gesmolten – de meningen verschillen over de ingrediënten van Berns favoriete zondagbrood. In welke vorm dan ook, deze botervlecht is zacht en boterachtig.

Deeg

500 g Zopfmeel (90% gewone witte + 10% speltmeel), of sterke tarwebloem

1 tlp suiker

1½ tlp zout

20 g gist, verkruimeld

150 ml melk

125 ml water

100 g boter, gesmolten, licht afgekoeld

Het deeg vormen

1 ei, losgeklopt

Deeg

Meng bloem, suiker en zout in een kom. Voeg de gist toe en meng. Roer de melk, het water en de boter door elkaar, voeg dit toe aan het bloemmengsel en kneed tot een zacht, soepel deeg. Dek af en laat rijzen op kamertemperatuur gedurende ongeveer 45 minuten, tot het volume verdubbeld is.





Het deeg vormen

Verdeel het deeg in tweeën en rol elk stuk uit tot een streng van ongeveer 40 cm lang. Vlecht de 2 strengen in een gelaagde vlecht. Leg het gevlochten brood op een bakplaat bekleed met bakpapier en bestrijk het met ei. Laat het gevlochten brood rijzen in de koelkast gedurende ongeveer 8 uur of een hele nacht. Haal uit de koelkast, bestrijk opnieuw met een beetje ei en laat ongeveer 15 minuten op kamertemperatuur rusten.

Bakken

Verwarm de ovenruimte voor met Profi-bakken bestreken tot 190 °C. Plaats de bakplaat met het gevlochten brood in de voorverwarmde ovenruimte en bak gedurende ongeveer 30 minuten. Verwijder het en laat het afkoelen op een rooster.

Ovenruimte tot 190 °C op Profi-bakken bestreken (voor)verwarmen

Voorverwarmen voltooid. Plaats kookgerei.

Profi-bakken bestreken 190 °C gedurende 30 Mins

Tips

Als u weinig tijd heeft, vorm dan het gevlochten brood, laat het rijzen in de ovenruimte met 'Profi-bakken laten rijzen' bij 32 °C gedurende ongeveer 45 minuten en bak het vervolgens zoals hieronder beschreven.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

07.04.2026

