

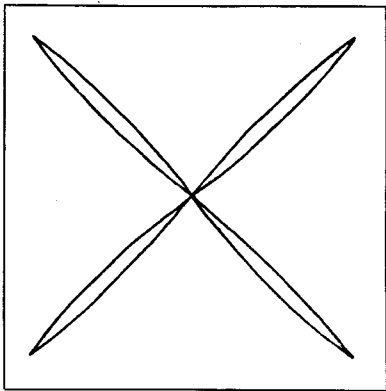
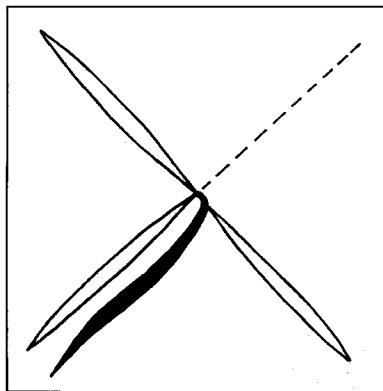
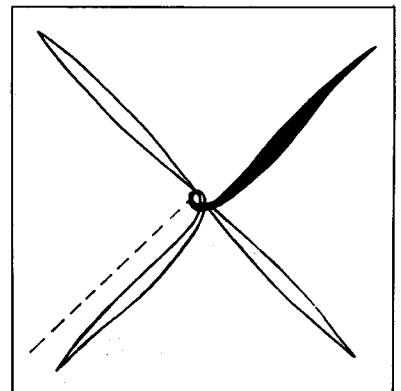
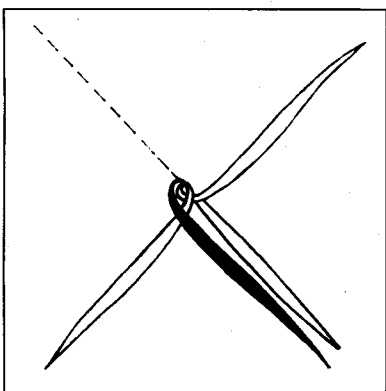
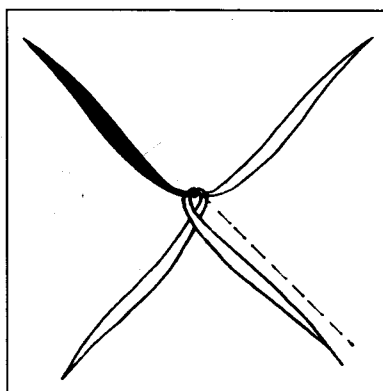
deegtemperatuur: 24°C

oventemperatuur: 230°C

baktijd: 30 minuten

Grondstoffen
Zie 10.1 drievlecht.**Materiaal**
Zie 10.1 drievlecht**Werkwijze****Aanwijzingen**

Zie 10.1 drievlecht.

Voor 2 broden: 8 deegstukken.
Voor 4 broden: 16 deegstukken.*Vlechtwijze:***1** Leg vier strengels in een kruis.**2** Leg de strengel van rechts boven naar links onder (aan de binnenkant).**3** Leg de strengel van links onder (de buitenste) naar rechts boven.**4** Leg de strengel van links boven langs de binnenzijde van rechts onder.**5** Leg de buitenste strengel van rechts onder naar links boven. Ga dan weer verder met punt 2.