

Drakenbrood / Dragon Bread



Boodschappenlijstje

10.5 gram droge of 15 gram verse gist

450 ml lauw water

350 gram witte bloem

400 gram tarwe meel

flinke snuf zout

10 gram roomboter

2 rozijntjes (voor de ogen)

Rolfondat, rood, oranje, geel

Zo maak je een Drakenbrood

Doe het water en gist in een pannetje en zet het laag op.

Roer het door elkaar tot het water lauw is.

Roer de twee soorten meel met het zout door elkaar en maak er een kuiltje middenin.

Giet het water er geleidelijk in het kuiltje en roer het door het meelmengsel.

Kneed het 10 minuten door elkaar tot het een samenhangend deeg is.

Vorm het deeg in een bal, vet een schone kom in met wat olie, leg het deeg er in en dek het af.

Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek.

Kneed dan de lucht uit het deeg, leg het terug in de kom, dek af en laat het nog 30 minuten rijzen.

Drakenbrood / Dragon Bread

Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C hetelucht oven

Zo vorm je een (soort van ;)) draak

Leg het deeg op bakpapier en vorm de bal in een ovaal.

Trek alle lichaamsdelen uit de draak, los erop gedrukt breken ze snel af.

Rek het deeg op, vorm een kop en een staart, trek poten uit de zijden en schubben op rug en staart.

Knip klauwen aan de poten, knip de bek open, hou hem open met een prop folie tijdens het bakken.

Druk tanden in de bek die je maakt van de uitgeknipte stukjes van de poten.

Druk de rozijnen in de kop als ogen en verhuis de draak met bakpapier naar de oven.

Zet er in de oven 2 bakjes water bij, voor een knapperige korst.

Bak het Drakenbrood in 45 minuten goudbruin en gaar.

Zet de laatste 5 - 10 minuten de ovendeur op een kier

(klop op de onderkant van het brood, als het hol klinkt is het gaar)

Laat het brood afkoelen op een rooster en neem de prop aluminiumfolie uit de bek.

Van rolfondant maken we vlammen en we drukken ze in de bek van de Draak.

Dit was onze eerste Brooddraak, volgend jaar willen we de draak vleugels geven!

Drakenbrood / Dragon Bread



Shopping list

10.5 g dried yeast or 15g fresh yeast

450 ml lukewarm water

350g strong white flour

400g wheat flour

a dash of salt

10g butter

2 raisins (for the eyes)

fondant icing, red, orange, yellow

How to make Dragon Bread

Put the water and yeast in a saucepan and turn it on low.

Stir it together until the water is lukewarm.

Mix the two flours with the salt and make a well in the middle.

Gradually pour the water into the well and stir into the flour mixture.

Knead for 10 minutes until it is a cohesive dough.

Shape the dough into a ball, grease a clean bowl with some oil, place the dough in it and cover.

Let the dough rise for 1 hour in a warm place.

Knead the air out of the dough, put it back in the bowl, cover and let it rise for another 30 minutes.

Drakenbrood / Dragon Bread

Preheat the oven to 220°C / 200°C fan

This is how you form a (kind of ;) dragon

Place the dough on baking paper and shape the ball into an oval.

Pull all body parts out of the dragon, loosely pressed they break quickly.

Stretch the dough, form a head and tail, pull out legs from sides and scales on back and tail.

Cut claws on the legs, cut the mouth open, keep it open with a cling film while baking.

Press teeth into the mouth that you make from the cut off pieces of dough from the legs.

Press the raisins into the head as eyes and transfer the dragon to the oven with the baking paper.

Add 2 cups of water in the oven to get a crispy crust.

Bake the Dragon Bread for 45 minutes until golden brown and cooked through.

Leave the oven door ajar for the last 5-10 minutes.

(knock the bottom of the bread, if it sounds hollow, it's done).

Let the bread cool completely on a wire rack and remove the wad of aluminum foil from the mouth.

We make flames from rolled fondant and press them into the Dragon's mouth.

This was our first Bread dragon, next year we want to give the dragon wings!