

500 gram Lemairemeel, bloem of een mengsel van volkorenmeel en bloem (ca 1:3)

2 1/2 dl lauwwarme melk

1/2 eetlepel gist

50 gram harde boter

2 eetlepels honing

krap 1/2 eetlepel zout

1 ei

Meng het meel in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden (houd een paar eetlepels meel achter om straks op het werkblad te strooien). Los de gist op in de melk en de honing, giet dit in het kuiltje en roer het van het midden uit met wat meel tot een slap deegje. Snijd de boter in zeer dunne schijfjes en leg deze op het deegje. Strooi het zout op de boter. Laat dit ongeveer een kwartiertje staan tot zich blaasjes hebben gevormd. Tijdens het gisten komt warmte vrij en wordt de boter zacht.

Voeg een gedeelte van het (met een eetlepel water) losgeklopte ei toe. Roer nu alles met een vork van het midden uit tot een stevig, maar nog kleverig deeg. Strooi het achtergehouden meel op het aanrecht, schep het deeg erop en kneed alles tot een elastisch deeg, dat niet meer aan de handen plakt. Doe de deegbal terug in de kom, stop het geheel in een plastic zak en laat het deeg op kamertemperatuur tot tweemaal het volume rijzen. Of laat het in de koelkast rijzen (tenminste 4 uur of een niet te lange nacht), het is dan veel makkelijker te vormen.

Houd van het gerezen deeg ca 150 gram apart voor het zwaard. Maak van de rest van het deeg een ronde bal en druk die plat tot deze een doorsnee heeft van ongeveer 25 cm. Modelleer de deegschijf zodanig, dat het binnenste dunner en de rand iets dikker is. Natuurlijk kun je ook een draak maken!

Verdeel het achtergehouden deeg in drie porties en rol ze tot slangen, die aan één uiteinde dubbel zo dik zijn als aan het andere. Vlecht vanaf de dünnere kant de uiteinden tot een zwaard. Bestrijk het brood met de rest van het ei, leg het deegzwaard erop en bestrijk ook dit met ei. Laat het Michaëlsbrood nog 3/4 uur rijzen en bestrijk het nog een keer met ei.

Bakken: 15 minuten bij 250 graden, middelste richel, daarna nog ca 10 minuten bij 200 graden.

