



⌚ ± 1 uur

 ± 8 uur



-



Je kunt de babka koud serveren, maar warm smaakt die nog lekkerder. Je kunt een plakje afsnijden en even verwarmen in de magnetron, maar je kunt hem ook even in de oven zetten. Zet de oven op 175 graden (boven- en onderwarmte) en plaats het brood voor 15 á 20 minuten in de oven. Als je wilt dat het brood niet teveel verkleurt, moet je de bovenkant even afdekken met aluminiumfolie.

Dit brood is vrij groot, de kans is dan ook enorm aanwezig dat hij niet in één keer opgaat. Het is daarom handig om te weten hoe je hem het beste kunt bewaren. Het brood blijft buiten de koelkast ongeveer 3 dagen goed. Verpak de babka in bijvoorbeeld plasticfolie of in een goed afgesloten trommel. Als je het brood langer wilt bewaren, kun je hem ook invriezen. Hij blijft dan tot 3 maanden goed.

Heb jij zelf met dit recept Babka gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de Babka te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 × Cakeblik gesiliconeerd 28cm (Art.nr.: 222828)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

