



Retro Bananenbrood

Oma's recept, maar dan net iets beter

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

50 min bakken + 30
min afkoelen

NIVEAU

Easy

10 sneetjes

INGREDIËNTEN

3 rijpe bananen
250 g bloem
120 g suiker
100 g boter
zacht, op kamertem-
peratuur

2 eieren
1 tl bakpoeder
1 tl vanille-extract

BENODIGDHEDEN

- cakevorm 25 cm
- mixer
- vork

"Mijn oma zou het niet goedkeuren
dat ik chocolade heb toegevoegd.
Maar mijn oma is er niet bij."

— Suzan

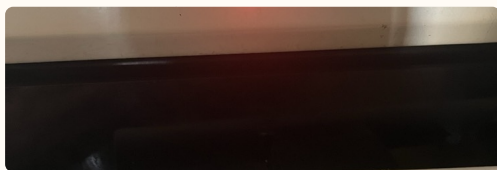


SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM

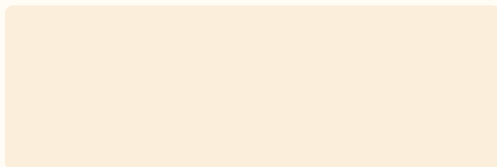


Verwarm de oven voor op 170 graden boven-/onderwarmte.

TIP Lager en langzamer dan je denkt — dat geeft een gelijkmatig gerezen brood zonder ingezonken midden.

2

VET



Vet de cakevorm in met boter en bestuif licht met bloem, of leg bakpapier in.

LET OP Niet ingevette vorm = de helft van het bananenbrood blijft aan de zijkanten kleven. Vraag me hoe ik dat weet.

3

PRAK



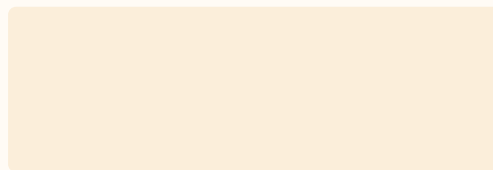
Prak de drie rijpe bananen met een vork in een kommetje tot een grove puree.

TIP Wat textuur is prima — het geeft mooie stukjes banaansmaak in elke hap.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

ROOM

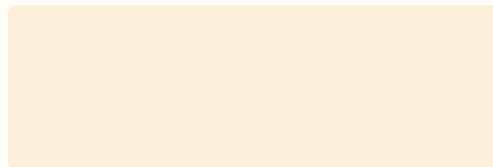


Room de zachte boter met de suiker 3-4 minuten op hoge snelheid tot een luchtig, bijna wit mengsel.

TIP Dit is de basis van een goed bananenbrood. Hier investeren is altijd de moeite waard.

5

VOEG



Voeg de eieren één voor één toe, mix tussendoor goed. Schep dan de bananenpuree en het vanille-extract erdoor.

LET OP Gesplitst beslag? Geen paniek. Voeg een eetlepel bloem toe en mix door — het herstelt zichzelf.

6

BAK



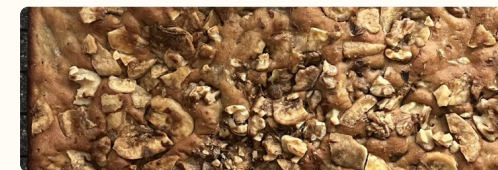
Vouw de gezeefde bloem en het bakpoeder erdoor, giet in de vorm en bak 50 minuten.

TIP Prikkerstest op 45 minuten. Een paar natte kruimels zijn okay, een natte prikker niet.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

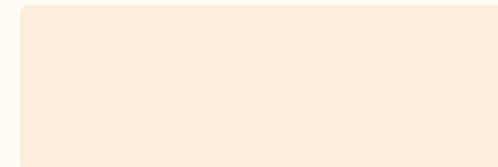


Laat het bananenbrood 20 minuten in de vorm afkoelen alvorens te lossen.

LET OP Te vroeg lossen breekt het brood. En dan huil je. Dan huilen we samen.

8

STORT



Leg een rooster op de vorm, keer om en laat het brood er voorzichtig uitvallen.

TIP Tik zachtjes op de onderkant van de vorm als hij niet los wil.

9

SNIJD



Snijd in 10 gelijke plakken met een broodmes zodra het volledig afgekoeld is.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 3 dagen.

Koelkast

Tot 5 dagen, goed afsluiten.

Vriezer

Tot 2 maanden, per stuk inpakken.

VARIATIES

* Voeg 50g cacao poeder toe (en 2 el extra melk) voor een rijke chocoladeversie.

* Mix een handvol gehakte pecannoten door het beslag voor extra bite.

* Smeer dikke plakken met roomkaas en een druppel honing voor ontbijt.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl