

My 'Famous' Banana Bread

INGREDIËNTEN

250 g bloem (ik gebruik een
glutenvrije versie)
theelepel baking soda
1/4 theelepel zout
1/2 theelepel gemalen kaneel
115 g ongezouten boter, verzacht
tot kamertemperatuur
150 g kokosbloesemsuiker
2 grote eieren, op
kamertemperatuur
80 g griekse yoghurt op
kamertemperatuur
460 g geprakte bananen (ongeveer
4 grote, rijpe bananen)
1 theelepel puur vanille-extract
75 g walnoten
75 g pure kookchocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet het ovenrek op de onderste derde positie en verwarm de oven voor op 177°C. Door het ovenrek lager te zetten voorkom je dat de bovenkant van je brood te snel te bruin wordt. Vet een metalen 9×5-inch broodvorm in. Zet opzij.
2. Klop de bloem, baking soda, zout en kaneel samen in een middelgrote kom. Zet apart.
3. Klop met een handmixer of staande mixer met een spatel of gardehulpstuk de boter en bruine suiker samen op hoge snelheid tot een gladde en romige massa, ongeveer 2 minuten. Terwijl de mixer op gemiddelde snelheid draait, voeg je de eieren één voor één toe, goed kloppend na elke toevoeging. Klop dan de yoghurt, geprakte bananen en vanille-extract erdoor tot het gecombineerd is.
4. Klop, met de mixer op lage snelheid, de droge ingrediënten langzaam door de natte ingrediënten tot er geen meel meer te zien is. Meng niet te veel. Spatel de noten en chocolade erdoor, indien gebruikt.
5. Giet en verdeel het beslag in de voorbereide bakvorm. Bak 60-65 minuten, waarbij je het brood halverwege losjes afdekt met aluminiumfolie om te voorkomen dat de bovenkant te bruin wordt. Het brood is gaar als een in het midden gestoken tandenstoker er schoon uitkomt met slechts een paar kleine vochtige kruimels. Dit kan na 60-65 minuten zijn, afhankelijk van je oven, dus begin rond de 60 minuten elke 5 minuten te controleren.
6. Haal het brood uit de oven en laat het 1 uur afkoelen in de pan op een rooster. Haal het brood uit de pan en laat het direct op het rooster afkoelen tot het klaar is om in plakjes te snijden en te serveren.
7. Dek af en bewaar bananenbrood 2 dagen op kamertemperatuur of maximaal 1 week in de koelkast. Bananenbrood smaakt het lekkerst op dag 2 nadat de smaken zich hebben samengevoegd.