

BLADERDEEG



Voorbereiding : 30 min + 1 uur 30 - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** taartvorm Ø 28-30cm

Ingrediënten : 1

- 250 g meel patentbloem - 130 ml water - 50 g zachte boter - 200 g koude boter

1. Doe het meel, de 50 g in stukjes gesneden boter en het water in de kom met het kneedmes. Stel de machine in werking.
2. Laat draaien en schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt (ca. 30 seconden).
3. Neem het deeg uit de kom. Wikkel het in plastic folie en druk het plat. Laat het 1 uur op een koele plaats rusten.
4. Neem het deeg uit de plastic folie. Leg het op een met meel bestoven oppervlak. Rol het met een deegroller vanuit het midden uit en vorm daarbij een kruis .
5. Leg de koude boter tussen twee blaadjes folie. Rol hem uit tot een vierkant van 2 cm dik. Plaats de boter in het midden van het kruis en klap de vier kanten naar het midden toe om.
6. Rol het deeg uit tot een lange rechthoek D . Klap het als een portefeuille in 3 delen om E .
7. Draai het deeg een kwartslag. En rol het uit tot een lange rechthoek F . Klap het als een portefeuille in 3 delen om E .
8. Wikkel het deeg in plastic folie en leg het 30 minuten in de koelkast.
9. Herhaal de stappen 6, 7 en 8 twee keer.

10. Wanneer het deeg klaar is, geeft u het zijn uiteindelijke vorm en laat het 30 minuten rusten op een koele plaats.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■