

BLADERDEEG



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 TAART (6/8 PERSONEN)

- 250 gram patentbloem - 50 gram zachte boter - 130 ml water - 200 gram koude boter - zout

1. Doe de bloem, de in stukjes gesneden zachte boter, het water en het zout in de rvs-kom en selecteer vervolgens het DEEG/TAART-programma. Wanneer het programma stopt, moet het deeg glad zijn.

2. Neem het deeg uit de kom, rol het tot een bal, wikkel het in plasticfolie en druk de bal een beetje plat. Laat het deeg 1 uur op een koele plaats rusten.

3. Bestuif het deeg met bloem en rol het met een deegroller uit. Rol het kruisvormig uit door het deeg vanuit het midden naar de vier buitenhoeken te rollen.

4. Leg de koude boter tussen twee lagen plasticfolie en rol het met een deegroller tot een vierkant van 2 cm dikte. Leg vervolgens het blok boter in het midden van het deeg en vouw de vier zijden naar het midden.

5. Rol het deeg uit tot een lange rechthoek. Vouw deze rechthoek weer in drieën als een portefeuille dicht. Draai het deeg een kwart slag en begin opnieuw.

6. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.

7. Herhaal de stappen 5 en 6 nog tweemaal.

8. Geef de gewenste vorm aan het deeg en laat het voor gebruik weer 30 minuten in de koelkast rusten.



Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016