

KRUIMELDEEG



Vorbereiding : 10 min + 1 uur - **Rusttijd :** -- **Koken :** 50 min - **Materiaal :** taartvorm Ø 28-30 cm

Ingrediënten : 1

- 250 g meel patentbloem - 80 ml koud water - 125 g boter - 1 mespuntje zout

1. Doe het meel, het zout, de in stukjes gesneden boter en het water in de kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 20 seconden draaien.
3. Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt. Duw het zo nodig met de spatel neer*.
4. Wikkel het deeg in plastic folie, druk het plat en leg het 1 uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). De bakvorm beboteren en met meel bestuiven. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.
6. Leg vetvrij papier op de deegbodem bedekt met knikkers of met gedroogde peulvruchten (of rijst).
7. Gedurende 20 minuten blind bakken.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

