



🕒 ± 0.5 uur

 ± 2 uur

 4 personen



Halve toeren

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram bloem;
- 10 gram zout.

Overige benodigdheden:

- 450 gram roomboter;
- 275 milliliter koud water.

Recept

1. Kneed het bloem, 100 gram roomboter, het water en het zout tot een deegbal.





écht alles om te bakken

Let op! Kneed het niet te lang.

2. Laat het deeg 15 minuten rusten.
3. Druk het deeg daarna plat en rol er 4 punten aan.
4. Plaats 350 gram roomboter in het midden van het deeg.
5. Vouw de punten over de boter heen.
6. Druk het deeg daarna plat.
7. Rol het deeg in de lengte uit en vouw het deeg in vieren.
8. Draai het deeg een kwartslag, rol het weer uit en vouw het weer in vieren.
9. Laat het 60 minuten rusten en herhaal dan bovenstaande procedure.
10. Laat het nogmaals 60 minuten rusten en herhaal weer de procedure.

Het bladerdeeg is nu klaar voor gebruik.

Handige informatie

Het bewaren van bladerdeeg

De kans is groot dat er wat bladerdeeg overblijft. Of misschien wil je het deeg alvast maken voor later gebruiken. Je kunt bladerdeeg prima in plasticfolie verpakken en zodoende in de vriezer bewaren. Van overgebleven bladerdeeg, kun je trouwens ook vrij eenvoudig heerlijke krakelingen maken.

Deel jouw bladerdeeg creatie met ons!

Heb jij zelf met dit recept bladerdeeg gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar waarvoor je het uiteindelijk hebt gebruikt. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het eindresultaat te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

