

# Vlaairecept Zorgboerderij Weustenrade

Voor vijf vlaaien

## **De kruimels:**

300 gram bloem

700 gram suiker

1 pakje roomboter

Kneed de ingrediënten voor de kruimels goed door elkaar.

## **De deeg:**

Een halve liter melk

200 gram suiker

1000 gram bloem

1 zakje vanillesuiker

100 gram gist

200 gram roomboter

1 ei

Meng 1000 gram bloem, 150 gram suiker en de vanillesuiker in één kom.

Maak in het midden van het mengsel een krater.

Klop een ei in het grootste deel van de melk, doe er de 50 gram suiker bij en verwarm deze tot handlauw. Meng de gist erbij en nu goed kloppen, totdat deze opgelost is.

Tegelijkertijd laat je twee ons roomboter met de rest van de melk smelten op een laag vuurtje (niet te warm laten worden).

Doe het gistmengsel en de gesmolten boter in de krater en vermeng het geheel langzaam knedend.

Het deeg uit de kom nemen en met de hand kneden met toevoeging van bloem, totdat het geheel niet meer aan de vingers blijft plakken.

Verdeel de portie in vijf delen en laat de bollen onder een theedoek op een warme plaats een uurtje rijzen.

De gerezen deeg weer met meel behandelen tot de deeg niet meer aan de vingers plakt en uitrollen tot de juiste grootte.

Strijk de vlaivormen in met zonnebloemolie en leg de uitgerolde deeg, die je eerst dubbelvouwt in één vormhelft. Vervolgens uitklappen en het deeg in de vormrand laten zakken.

Bij een vochtige vulling 1 à 2 beschuiten verkrumelen op het deeg in de vorm.

Vlaai vullen met lekker fruit of fruitcompote, bijvoorbeeld appelmoes van twee soorten appels. Goed alternatief: per vlaai 2 potjes appelcompote óf 2 potjes rabarber van de supermarkt.

Dan bestrooien met kruimels.

**Wil je maar één vlaai bakken, dan kun je de andere porties meteen na de eerste kneding in diepvrieszakjes doen en invriezen. Op een ander gewenst tijdstip ontdooien, kneden en laten rijzen.**