

# Art - Vlaai

In een handomdraai...

een lekkere vlaai.

Linzenvlaai volgens oud familierecept uit grootmoeders tijd .

Recept van Bakkerij Gerards – Steeghs

## Wat in huis te halen voor het vervaardigen van een linzenvlaai:

Het gewenste fruit b.v

- Kersen op sap (in glas of blik)
- Abrikozen op sap/en of siroop (in glas of blik)
- Perziken,peer ect.
- Het totaal gewicht mag tussen de 700 en 900 gram zijn.
- Ook is het mogelijk om met verse appelstukjes te werken hierbij dan de gewenste smaak toe voegen b.v kaneel + ca. 250 gram kristalsuiker



+/- 500 gram vruchten ( uitlekgewicht ) met 200 a 300 gram ( 200 a 300 cl ) vruchtensap.  
Het te veel aan vruchtensap niet gebruiken.

## Bereiding linzenvlaai:

1. Verwarm de oven voor op 200°C

### 2. Binden van de vruchten:

Plaats de vruchten met de juiste hoeveelheid vruchtensap in een ruime kom.

Meng 175 gram suiker met het bijgeleverde zakje bindmiddel.(even apart mengen om klontjes te voorkomen.)

Meng dit vervolgens goed door de vruchten.

Is er vruchtensiroop gebruikt bij de vruchten dan 85 gram suiker gebruiken i.p.v. 175 gram.

### 3. Bereiding van de vlaibodem:

Deeg uit het dubbelgevouwen plastic nemen en kneden tot soepel wordt.

Neem ongeveer 3/4 van het deeg; vorm een bol en druk deze plat.

Het restant deeg gebruiken we later voor de ruitjes op de vlaai

Leg de platgedrukte boldeeg tussen de plasticfolie en leg het vlaairandje eronder.

Het deeg nu gelijkmatig verder platdrukken tot iets over het vlaairandje heen komt. ( zie foto 2. )

Sla vervolgens de plasticfolie open; leg het deeg in de bakvorm en verwijder de folie.

Fonceer het deeg ( iets aandrukken ) in de opstaande rand zodat overal goed wordt

aangesloten in de bakvorm. ( zie foto 3. )

Vervolgens kunnen de gebonden vruchten gelijkmatig worden aangebracht op de vlaibodem.

( zie foto 4. )

Snij vervolgens het overtollig deeg wat over de vlaairand hangt af met behulp van een mesje.

( zie foto 5. )

Dit deeg kunt u gebruiken voor de deksel samen met het deeg wat u apart heeft gehouden.

### 4. Verwerking van de ruitjes

Vorm het deeg tot een rechthoekig stuk leg het vervolgens tussen de plasticfolie en druk deze gelijkmatig uit tot de hoogte 25 cm is.(dikte deeg is ongeveer hetzelfde als de dikte van twee 5 cent euro muntjes op elkaar.

Snij met behulp van een mesje stroken van 1 a 1,5 cm breed.

Leg vervolgens de reepjes over de gevulde bakvorm. ( zie foto 6 en 7. )

Het deeg wat over de de bakvorm hangt kunt u m.b.v. een mesje verwijderen. ( zie foto 8. )

Maak vervolgens de reepjes vochtig ( niet te nat ) met water en strooi hier kristalsuiker overheen, ter decoratie./of strijk de ruitjes af met ei dan geen suiker gebruiken. ( zie foto 9. )

**De vlaai is nu gereed om gebakken te worden!!!**

**Bakken van de linzenvlaai:**

Plaats de linzenvlaai in het midden van de voorverwarmde oven gedurende 20 a 25 minuten tot het vlaai goudbruin van kleur is.

Open na 5 a 6 minuten de oven om de vrijgekomen stoom te laten ontsnappen.

(als vlaai een lichtbruin kleur heeft gekregen de schuif van de oven half open zetten,mits geen schuif aanwezig deur v/d oven op een heel klein kiertje zetten.

Laat vervolgens de vlaai minimaal een half uur afkoelen voordat u deze uit de bakvorm haalt.

Uw zelfgebakken originele linzenvlaai is klaar. ( zie foto 10. )

**Eet smakelijk !!!**

**Houdbaarheid vlaaipakket:**

Deegwaren: max. 4 weken in koelkast ( mits goed verpakt ).

max. half jaar in vriezer ( mits goed verpakt ).

Poeders: Half jaar op een droge plaats.



foto 1.



foto 2.



foto 3.



foto 4.



foto 5.

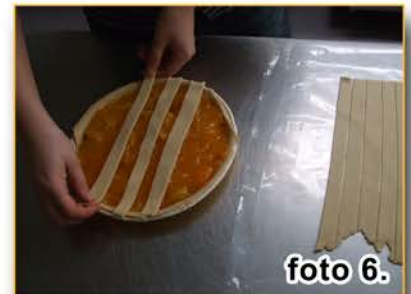


foto 6.



foto 7.



foto 8.

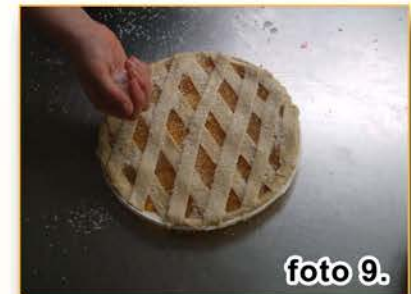


foto 9.



foto 10.