

In een handomdraai... een Limburgse vlaai



# art vlaai



## Geniet van je eigen heerlijke zelfgemaakte vruchtenvlaai

Lees eerst zorgvuldig de gehele handleiding voor het bereiden van een heerlijke gesorteerde vruchten, aardbeien of blauwe bessen vlaai volgens oud familie-recept uit grootmoederstijd.

Bereidingsduur: 30 à 45 minuten

### Inhoud vruchtenvlaai-pakket

#### Artvlaai:

- Deeg
- Witte vlokken
- Gelei
- Banketbakkersroom
- Bakvorm
- Kneefolie
- Vlaairandje
- Deze handleiding

### De benodigdheden naast dit

#### vruchtenvlaai-pakket van Artvlaai:

- 1 beslagkom voor het vervaardigen van de banketbakkersroom
- Handgarde of mixer
- Deegroller (niet per se nodig)
- Kwastje en een mok voor het aanbrennen van de gelei
- Vers fruit en/of blikfruit (niet in het pakket bijgesloten)

In de omschrijving op de achterkant staan de maateenheden omschreven in grammen.  
100 gram = 100 cc = 1 deciliter (1 dl) = 0,1 liter



**1 Bereiding van vlaibodem**  
Deeg uit de verpakking nemen en kneden tot het soepel wordt. Maak van het deeg een bol en leg deze tussen de dubbelgevouwen kneedfolie. Druk de bol nu plat zodat een ronde schijf ontstaat. Schuif vervolgens het vlaairandje onder de kneedfolie. Het deeg nu gelijkmatig verder uitstrijken (of rollen) tot het hele vlaairandje bedekt wordt.

**Tip:** geen deegroller, een gladde fles kan ook.

Sla de kneedfolie open, leg het deeg in de bakvorm en verwijder de folie. Druk voorzichtig het deeg (fonceren) in de opstaande rand zodat deze overall goed aansluit in de bakvorm. Prik met een vork gaatjes in het deeg verdeeld over de bodem en de opstaande rand.

**2 Bakken in oven**  
Alvorens u begint met de bereiding van de vlaibodem dient u de oven voor te verwarmen op 220°C. Plaats nu de vlaibodem in de voorverwarmde oven en stel de temperatuur vervolgens in op 170°C. Bak de bodem goudbruin in ongeveer 12 minuten. Neem de bodem uit de oven en laat hem enigszins afkoelen in de bakvorm.

Optioneel is de vlaai te bakken in de magnetron. Plaats de vlaibodem in de magnetron en stel deze in (bij een 1200 watt magnetron) tussen lage en middenstand. Bak de bodem in 9 tot 14 minuten goudbruin. Neem de bodem uit de oven en laat deze enigszins afkoelen in de bakvorm.

**Tip:** check of de bodem goed gaar is (goudbruin).

**3 Tijdens het bakken**  
Af en toe oven/magnetron controleren. Deur een of tweemaal kort openen om eventuele waterdamp te laten ontsnappen.

**4 Banketbakkersroom aanmaken**  
Beslagkom vullen met 190 gram water. Tijdens het kloppen met de garde of mixer het banketbakkersroompoeder geleidelijk geheel toevoegen. Doorkloppen tot een egale massa is verkregen (1 à 2 minuten) en het geheel even laten opstijven.

**5 Voorbereiden van (vers) fruit**  
Zorg ervoor dat u het fruit goed wast en ontdoe indien nodig het fruit van z'n schil. Snij het fruit in gelijke partjes en/of schijfjes.

**Tip:** bij een aardbeienvlaai: verwijder de kroontjes en snij de aardbei doormidden. Grotere aardbeien in drie partjes snijden.

**6 Vlaai samenstellen**  
Neem de vlaai uit de bakvorm en breng de banketbakkersroom gelijkmatig aan op de inmiddels iets afgekoelde bodem.

**Tip:** u kunt er ook voor kiezen om de gebakken bodem in de bakvorm te laten zitten zodat het afwerken handiger kan en u de vlaai vervolgens serveert in deze bakvorm.

U kunt direct beginnen met het opleggen van de vruchten.

**Tip:** met aardbeien: leg de gesneden aardbeien met de punt naar binnen.

**Tip:** met blauwe bessen/ bosbessen: voorzichtig op de aangebrachte banketbakkersroom leggen totdat er geen room meer te zien is (aanbevolen gewicht, 500 gram).

**7 Vlaai afwerken**  
Verwarm de bijgeleverde gelei in een mok in de magnetron tot het kookpunt. Bedek de vruchten met behulp van een kwastje met de verwarmde gelei zodat de vruchten niet uitdrogen of verkleuren en een mooie glansslaag ontstaat.

Nadat de gelei is afgekoeld kunt u de vlaai afwerken met een randje witte vlokken (breek indien nodig de vlokken in kleinere stukjes).

**Tip:** eventueel afwerken met slagroom over de gehele vlaai of per punt.



**Uitleg:**  
hoe bak ik een heerlijke Limburgse vlaai?

Geniet van je eigen gemaakte creatie.