

Aardbeienvlaai

Geschreven door Erwin - 31/05/2012 18:58

Ingredienten:

Voor een vlaaipan van rond de 28 cm.

200 gr bloem
25 g suiker
1 zakje vanillesuiker
12 g verse gist
100 ml lauwe melk
Snufje zout
30 g roomboter

Voor de vulling:

Pudding
Verse aardbeien

Bereidingswijze:

Meng de gezeefde bloem met de suiker en de vanillesuiker in een kom en maak een kuiltje in het midden.

Los de gist op met de lauwe melk in het kuiltje.

Meng het met wat bloem tot een papje.

Aan de rand van de kom maakt u een geultje.

Giet hier de gesmolten roomboter in en voeg ook het zout toe.

Kneed vervolgens alles in 5 minuten tot een mooi en soepel deeg.

Maak van het deeg een mooie bol en leg er een vochtige doek over.

Laat het deeg in een uur rijzen zodat het verdubbeld is.

Rol het deeg uit tot een rondje en leg het in de ingevette vlaaipan.

Prik gaatjes in het deeg en bedek het met een laagje bakpapier.

Vul de vorm met steunvulling (droge bonen of rijst bijvoorbeeld) en laat het deeg nog een halfuurtje rijzen.

Zet de vlaai in het midden van een op 180 graden voorverwarmde oven en bak hem in 15 minuten goudbruin.

Maak ondertussen een pudding van een halve liter melk en custard.

Laat de pudding al roerend een beetje afkoelen.

Haal de vlaaibodem uit de oven en verwijder het bakpapier en de steunvulling.

Verdeel de pudding over de vlaai en verdeel daar vervolgens schoongemaakte en gehalveerde aardbeien over.

Werk eventueel af met een laagje (taartina) taartgelei.

=====