

Glutenvrij Bladerdeeg

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Glutenvrij bladerdeeg wat lekker, handelbaar en goeie resultaten oplevert is lastig te vinden in de winkels. Daarom maakte ik het zelf. Het is echt super makkelijk en op koude dagen ben je er binnen een uurtje mee klaar. Probeer het gauw eens met dit recept! Check op fb voor de stap voor stap foto's.

Maak er hartige of zoetige hapjes van!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 8 PLAKJES

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram koude roomboter
- 250 gram mix it Schär of Free doves farm
- 1,5 theelepel xanthaangum
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 100 ml ijskoud water

Bereidingswijze:

1. Snijd de boter in blokjes, en meng met de rest van de ingrediënten. Hussel het samen zodat de boter bedekt is met het meel
2. Voeg dan langzaam het koude water toe en druk alles goed bij elkaar. De blokjes boter moeten zichtbaar blijven! Vorm een deegbal, druk iets plat en rol in huishoudfolie. Leg 30 minuten in de koelkast
3. Strooi wat rijstmeel over je werkvlak en rol de bol uit tot een rechthoekige lap van 1 cm dik
4. Vouw de helft naar binnen naar het midden en de andere helft daarover heen
5. Als het koud weer is, kun je makkelijk doorwerken en anders steeds een half uur in de koelkast leggen
6. Draai de lap kwart slag om, waardoor de opening nu aan de zijkant ligt. Rol weer uit tot een lap van 1 cm dik. Deze stap herhaal je nog 2 x. Dus in totaal 3x uitrollen, vouwen, kwartslag draaien weer uitrollen of koelen, zonder stap 3 bij gerekend!
7. Wanneer je merkt dat de boter aan het smelten is. Dit merk je wanneer je ziet dat de boter aan je werkvlak blijft plakken. Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg in de koelkast voor 30 minuten. Gebruik steeds wat glutenvrijmeel of rijstmeel voor je werkvlak om plakken te voorkomen.
8. Bewaar het bladerdeeg gewikkeld in huishoudfolie in de koelkast tot gebruik
9. Bij gebruik uitrollen tot de gewenste dikte, ongeveer 3 mm dik, Snijd in vierkantjes en vul naar wens en bak af. Wil je het bladerdeeg bewaren in de vriezer, leg dan steeds een velletje bakpapier tussen elk plakje om plakken te voorkomen. Maak een stapeltje, wikkel in huishoudfolie, dan diepvrieszakje of ziplockzakje en dan in de vriezer

Notities: