



Zoet kruimeldeeg

Bros, boterig zanddeeg als fundament voor taartbodems, fruittaarten en koekjes. Met de juiste techniek heb je in een handomdraai een perfecte basis voor elke patisserie.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

8

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

250 gr bloem
125 gr koude boter, in blokjes gesneden
80 gr fijne kristalsuiker
1 ei (M)
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. Doe de bloem, de fijne kristalsuiker en het zout in een ruime kom en roer kort door elkaar.

- 2.** Voeg de koude boterblokjes toe en wrijf ze met je vingertoppen door de bloem tot je een kruimelige, zanderige massa krijgt. Werk snel zodat de boter koud blijft.
- 3.** Maak een kuiltje in het midden, breek het ei erboven en breng het deeg snel samen tot een soepele bal. Kneed zo weinig mogelijk: te lang kneden maakt het deeg taai en minder bros.
- 4.** Druk de bal plat tot een schijf van ongeveer 2 cm dik, wikkel stevig in plasticfolie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast. Dit is nodig zodat het gluten ontspant en de boter opnieuw stevig wordt.
- 5.** Haal het deeg uit de koelkast en laat het 5 minuten op kamertemperatuur komen voor je het uitrolt. Rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot de gewenste dikte en bekleed er je ingevette taartvorm mee.
- 6.** Prik de bodem meerdere malen in met een vork voor je de taartvorm vult of blindbakt.

Tip

Wil je blindbakken? Bedek de uitgerolde bodem met een vel bakpapier en vul hem op met droge bonen of keramische bakkorrels. Bak zo 15 minuten op 180 graden voor je de vulling toevoegt, zodat de bodem niet opbolt en gaar blijft.

Lekker met

Als bodem voor fruittaart, kwarktaart of frangipane.