



# Zelfgemaakt bladerdeeggebak met blauwe bessen



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Moeilijk



## Ingrediënten

60 ml warm water  
1 pak gedroogde gist  
50 gram suiker  
120 ml volle melk (op kamertemperatuur)  
1 ei (groot, op kamertemperatuur)  
1 theelepel zout  
200 gram boter (ijskoud)  
300 gram bloem (+ extra)

### Voor de afwerking:

1 potje blauwebessenconfituur  
1 ei (groot)  
250 gram blauwe bessen  
bloemsuiker  
3 blaadjes munt (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Meng het water met de gist en 1 theelepel van de suiker in een kom. Dek af en laat 5 minuten staan, tot het oppervlak begint te bubbelen. Voeg de rest van de suiker, de melk, het ei en het zout toe. Dek af en zet even opzij.
- 2.** Snij de boter in plakken van  $\frac{1}{2}$  cm en doe ze in de keukenrobot, samen met de bloem. Mix met kleine tussenpauzes (gebruik de pulseknop) tot je kruimels hebt. Voeg toe aan het gistmengsel. Gebruik een spatel om te mengen. Stop als alles nét vochtig is: er moeten nog kruimels in zitten. Schep in een afsluitbare bak en zet in de koelkast. Laat minstens 4 uur en maximaal 48 uur rusten.



- 3.** Haal het deeg uit de koelkast. Bestrooi je werkoppervlak met wat bloem en leg het deeg hierop. **Opgelet: het is vrij plakkerig.** Maak met je handpalmen een rechthoek van het deeg. Gebruik verder een deegrol om een rechthoek te krijgen van 45 bij 20 cm. Vouw het deeg op zoals een brief (in drie). Draai het deeg een kwartslag en rol opnieuw uit tot een rechthoek van 45 cm. Herhaal dit proces nog 1 keer.
- 4.** Zet opnieuw in de koelkast gedurende minstens 1 uur en maximaal 24 uur.
- 5.** Snij rondjes uit het deeg en verdeel er telkens wat confituur over. Leg de rondjes naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet deze nog een uur in de koelkast. Bestrijk de randen met een mengsel van losgeklopt ei en water.
- 6.** Bak 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Werk af met blauwe bessen, bloedsuiker en munt.