

Basisrecept echte Limburgse vlaai van gistdeeg

www.vlaairecepten.nl

Voor een vlaai met een doorsnee van +/- 30 cm (8-10 personen)

Bereidingstijd totaal: 80 minuten

Ovenstand: Elektrisch 175° - Hetelucht 160° - Gasoven stand 3

Baktijd: 30 minuten

Ingrediënten:

Deeg (Let op: gebruik van de ingrediënten ongeveer de helft meer voor een dichte vlaai of raster-vlaai):

- 200 gram bloem
- snufje zout
- 20 gram verse gist
- 15 gram boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 deciliter melk
- 2 eetlepels (basterd)suiker
- 1 eidooier

Bereidingswijze:

- Maak de melk lauw (niet heet!) en los de gist erin op
- Doe het zout onderin een kom en zeef de bloem erboven
- Maak een kuiltje in de bloem en voeg boter, suiker, olie en eidooier erbij
- Schenk het gist/melk-mengsel erbij
- Kneed het geheel tot een glad, soepel en luchtig deeg met behulp van een keukenmachine / mixer met deeghaken
- Kneed het deeg dan nog even goed door met de hand op een met bloem bestoven werkblad. Plakt het erg aan de handen, voeg dan nog wat bloem toe
- Zet het deeg afgedekt op een warme plaats om te rijzen, max. 30 minuten
- Na het rijzen opnieuw kneden en uitrollen tot de hele vlaaibodem bedekt kan worden (in dit geval ongeveer 32 centimeter)
- Bekleed de vorm met het deeg. Het deeg dat over de bodem uitsteekt er met de deegroller afhalen
- Prik het deeg hier en daar in met een vork
- Breng nu de vulling aan. Het lekkerst is vers fruit, bijvoorbeeld aardbeien, kersen, pruimen, abrikozen, (kruis)bessen, appels of peren
- Dek de vlaai eventueel af met deeg of een deegraster
- Bak de vlaai
- De vlaai kan afgemaakt worden met slagroom

Variaties:

- In plaats van verse gist kan ook de helft van het gewicht (10 gram) aan korrelgist gebruikt worden
- Boter en olie kunnen door varkensvet vervangen worden