

Gistdeeg Limburgse Vlaai

Vlaai is een typisch Limburgs (NL/BE) gebak. Er zijn vele soorten vlaaien en vlaaibodems. Dit recept beschrijft hoe men een gist-deeg bodem maakt voor Limburgse vlaai. Fladen (vlaai) ist ein typisch Limburgisches (NL/BE) Gebäck. Er zijn vele soorten vlaaien en vlaaibodems. Dit recept beschrijft hoe men een gist-deeg bodem maakt voor Limburgse vlaai.

Tijd: ca. 1 1/2 uur voorbereiding + 25 minuten in de oven Zeit: ca. 1 1/2 Stunde Vorbereitung + 25 Minuten im Backofen Time: ca. 1 1/2 hour preparation + 25 minutes in the oven

Ingredienten

- 100-g Bloem
- 100-g Mehl
- 100-g Flower
- 175-ml Melk
- 175-ml Milch
- 175-ml Milk
- 15-g Gist
- 15-g Hefe
- 15-g Yeast
- 50-g Boter of margarine
- 50-g Butter oder Margarine
- 50-g Butter of margarine
- 40-g Suiker
- 40-g Zucker
- 40-g sugar
- Mespuntje zout
- Bisschen Salz
- A little salt
- Beetje Nootmuskaat, geraspt
- Bisschen Muskatnuss, gerieben

- A little nutmeg, rasped

Overige benodigdheden

- rond, ca. 30 cm
- Oven, 10 minuten voorverwarmen op:
- Elektrisch: 200 °C
- hete lucht: 180 °C
- Gas: 4

Bereiding

Zorg dat alle ingredienten op kamer temperatuur zijn. Sorge dafür, dass alle Zutaten auf Raumtemperatur sind. Make sure that all ingredients are at room temperature.

Maak de gist aan met een gedeelte van de melk die lauwwarm is gemaakt (de melk mag absoluut niet te warm zijn!). Bereite den Hefe vor, indem Sie ein teil der (lauwarm gemachte) milch zu die Hefe hinzufügen (die Milch darf unbedingt nicht zu warm sein!) Prepare the yeast, by pouring some of the milk (made lukewarm) over the yeast in a cup or bowl (make sure the milk is not too hot!).

Doe de bloem in een kom en meng de suiker en het zout evenals de nootmuskaat er doorheen. Mische das Mehl, der Zucker, das Salz und den geriebenen Muskatnuss in einem Schüssel. Mix the flower, sugar, salt and the nutmeg together in a bowl.

Maak in het midden in de bloem een Kuiltje en giet hierin de aangemaakte gist. Mache in der Mitte des Mehls ein kleines Loch und giesse die Hefe dazu. In the centre of the flower mix, make a hole and pour in the yeast.

Zet de kom op een warme plaats (ca. 10 min), afgedekt met een natte doek. Setze den Schüssel an einem warmen Ort (ca. 10 Min), abgedekt mit einen nassen Tuch. Place the bowl in a warm place (ca. 10 min), covered by a wet towel.

Wanneer de gist begint te rijzen de rest van de lauwe melk en de stukjes gesneden boter toevoegen. Wenn die Hefe anfängt aufzugehen, gieße den übrigen Milch dazu und füge die in stückchen geschnittenen Butter dazu. Once the yeast begins rising, add the rest of the lukewarm milk and add the sliced butter.

Het deeg zolang kneden (ca. 5 min) totdat er een soepele deegbal ontstaat die niet meer plakt. Das Teig solange kneten (ca. 5 Min) bis es ein flexibeler Teig entstanden ist, die nicht mehr klebt. Knead the dough (ca. 5 min) until the dough is flexible and no longer sticks.

Zet het deeg op een lauwwarme plaats te rijzen (ca 45 minuten) onder een natte doek. Setze den Teig an einem warmen Ort und lass den Teig gehen (ca. 45

Min) onder een nassen Tuch. Place the dough in a warm place (ca. 45 min), covered by a wet towel.

Rol 2/3 van het deeg uit, iets groter dan de vorm, op een met bloem bestoven tafel. Rolle 2/3 des Teiges aus, etwas größer als die Backform, auf einem mit Mehl bestrichenen Tisch. Roll out 2/3 of the dough, a little larger than the cake tin, on a table sprinkled with flower.

De deeglap dubbelvouwen en in de ingevette vorm uitvouwen. Das Teig zusammenfalten und in den eingefette Backform ausfalten. Fold the dough in two and unfold it in the greased cake tin.

Bodem inprikken, vulling erop doen. Rand natmaken met melk of water. Boden stechen (z.B. mit gabel), darauf die Füllung tun. Rand nass machen mit milch oder wasser. Prick the dough with a fork. Add the filling on top. Make the edges wet with some milk or some water.

De rest van het deeg uitrollen, in reepjes snijden, en met veel speling over de vlaai leggen in een gekruist patroon. Die Reste des Teiges ausrollen und in Streifen schneiden. Mit viel Spielraum über den Fladen verteilen, in ein Kreuzmuster. Roll out the rest of the dough, cut into strips. Place the strips over the vlaai, such that there is a lot of uncovered space left, in a crossed pattern.

Bovenkant afwerken door met melk te bestrijken en hierover kristalsuiker te strooien. Obere Seite vollenden durch es mit milch zu bestreichen und darüber Kristallzucker zu verteilen. Finish up the top, by spreading some milk over the dough and sprinkling crystallized sugar on top.

Vlaai ca. 25 minuten in de oven bakken, of tot het deeg goudbruin geworden is. Laat afkoelen. Den Fladen ca. 25 Minuten im Ofen backen, oder bis das Teig gold-braun geworden ist. Lass abkühlen Bake the vlaai in the oven for ca. 25 Minuten, or until the dough has turned gold-brown. Let cool down.

Bewaar de vlaai op kamertemperatuur onder een droge theedoek. Niet in de koelkast zetten, invriezen wel mogelijk. Fladen auf Raumtemperatur aufbewahren unter einen trocknen Tuch. Nicht im Kühlschrank aufbewahren, einfrieren schon möglich. Preserve the vlaai at room temperature under a dry towel. Do not place it in the refrigerator, deep freezing is possible however.