



# Het virtuele Restaurant

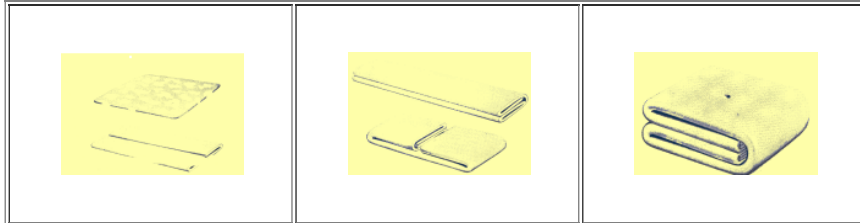
## BLADERDEEG WERKWIJZE:

	<p><u>De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>200 gram patent bloem 180 gram boter/margarine 120 cc. water. 4 gram zout</p> <p>De hoeveelheid boter/margarine/ korstvet is meestal 80 -100% van de bloem. water ± 60% en zout 2% van de bloem.</p>	<p><b><u>Hollandse methode</u></b> Voeg aan de gezeefde bloem het zout toe en maak er een kuiltje in. Giet daar het water in. Voeg hieraan een derde gedeelte van de margarine/boter toe en kneed het tot een stevig homegeen deeg. Rol het deeg uit tot een vierkante plak van ongeveer een halve centimeter dik en leg tot op de helft kleine stukjes van de overgebleven margarine/boter. Sla het niet bedekte stuk over de bedekte helft en druk het geheel stevig aan. Rol de plak deeg weer tot een vierkant en sla link en rechts (een kwart) van het deeg naar elkaar toe zodat ze elkaar in het midden raken. Vouw dan het deeg nogmaals op de naad dubbel. Doe hetzelfde met het overgebleven stuk. Laat het deeg een uur rusten. Herhaal de bewerking van uitrollen en vouwen nog <u>tweemaal</u>.</p> <p>Voor deze methode is het gebruikelijk om een reststuk deeg te gebruiken en daar het deegmengsel op te leggen en dan uit te rollen. Voor thuis gebruik is de beschreven methode een goede vervanging.</p> <p><b>zie tekening 1 - 3</b></p> <p><b><u>Franse methode</u></b> Voeg aan de gezeefde bloem het zout toe en maak er een kuiltje in. Giet daar het water in. Kneed het tot een stevig homogeen deeg. Rol het deeg uit tot een vierkante plak van ongeveer een halve centimeter dik en leg tot op de helft een plak van de margarine/boter. Sla het niet bedekte stuk over de bedekte</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

helft en druk het geheel stevig aan.  
Rol de plak deeg weer tot een vierkant en sla link en rechts (een derde) van het deeg naar elkaar toe zodat er drie lagen ontstaan.  
Doe hetzelfde met het over gebleven stuk.  
Laat het deeg een uur rusten. Herhaal de bewerking van uitrollen en vouwen nog driemaal.

**zie tekening 1 - 3**



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)