

Bladerdeeg

- 250 gram tarwemeel
- 2 eetlepels olie
- 1 kopje water
- eventueel wat zout of kruiden naar smaak

Bladerdeeg moet in een koude ruimte bij hoogstens 15 graden worden gemaakt. De ingrediënten mogen niet met de hand worden aangeraakt, wegens de warmte van de hand. Het beste neem je een bakspatel en een gewoon mes of simpel twee messen.

Nadat je het meel op een groot bakblik of een schoon tafelblad hebt gestort, giet je er de olie op en doe er zout of kruiden bij. Roer er dan vanuit het midden het koude water door. Het deeg wordt verschillende keren uitgerold en weer samengeklapt tot alles bij elkaar blijft. Het aldus gemaakte deeg wordt ongeveer ½ cm dik uitgerold en worden er de gewenste vormen uitgesneden.

Voor 'krakelingen' snij je ½ cm brede en 12 cm lange stroken en vlecht ze in de typische krakelingenvorm.

Voor 'gevuld bladerdeeg' rol het deeg dan dunner uit, snij rechthoekjes van 8x12cm, leg er bijvoorbeeld marmelade, notenpasta of iets dergelijks op en klap ze samen.

P please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](#)

