

Greumelkesvlaai



**** Gistbodem ****

Nodig: 250 gram bloem, 15 gram gist, 20 gram boter, 20 gram suiker, ca. 1 dl melk, zout.

De gist met een klein gedeelte van de melk aanmaken, de melk moet wel lauw zijn. Van de bloem, boter, suiker, aangemaakte gist en lauwe melk een deeg kneden. Het deeg goed kneden en met een doek afgedekt op een warme plaats laten rijzen. Als het deeg goed gerezen is, opnieuw kneden. De tafel en deegrol met bloem bestuiven en het deeg uitrollen, zodat er een ronde plak ontstaat. Als je de deegrol steeds in een andere richting rolt, krijg je het mooiste resultaat. De plak deeg moet iets groter zijn dan de vorm, zodat je hem over de opstaande rand kunt vouwen.

Vet de vlaaivorm in en leg het deeg erin. Druk met de handen langs de zijkanten, zodat de rand goed aangedrukt zit. Vorm de opstaande rand en leg het overgebleven deeg over de rand heen. Rol dan met de deegrol over de rand zodat de restjes deeg er vanaf vallen. Laat de vlaabodem opnieuw op een warme plaats rijzen, tot het deeg gezwollen is. Prik de bodem dan hier en daar met een vork in.

**** Vulling ****

Als vulling kan worden gebruikt: moes van appels, rabarber en kruisbessen; verder het moes van gedroogde vruchten als appels, pruimen, abrikozen. Voor een grote vlaai heb je ongeveer 1 pond droge vruchten nodig; krenten door het vruchtenmoes is altijd lekker! Verse kersen en pruimen maak je niet tot moes. Die worden ontpit en al of niet gehalveerd op het deeg gelegd. Vlak voordat de vlaai in de oven gaat, strooi je de greumelkes tussen en over de vruchten. Let wel op dat je openingen houdt, zodat het water uit de vruchten kan verdampen tijdens het bakken. Als je van de greumelkes een dichte 'deksel' maakt, worden de vruchten en de bodem een kleffe toestand.

**** Kruimeldeeg ****

Nodig: 75 gr koude boter, 75 gr suiker, 100 gr bloem.

Snijd de boter met de bloem en de suiker in een diepe kom klein. Kneed daarna met een koude hand dit deeg tot het vrij los aan elkaar hangt. Doe het fruit op de vlaabodem en dan de kruimels er overheen (zie hierboven bij vulling). Bak de vlaai bij 200C in 30 minuten gaar.

