

BOTERKOEK

Benodigdheden : voor **24 stuks of iets minder**

300	gr	Patisseriebloem
250	gr	Basterdsuiker of kristalsuiker
250	gr	Boter – echte – zeer koud
1	mespunt	Zout
1	st	Ei

Ovenschaal – 18 x 28 cm
Bakpapier
borsteltje

Bereidingstijd: 20 + 35 minuten oven

Werkwijze :

Zeef 300 gram patisseriebloem boven een ruime kom (liefst geen plastic)

Snij 250 gram echte ijskoude roomboter in drie plakken en leg ze op de bloem.

Snijd et twee messen de boter in stukjes.

Strooi er dan 1 mespuntje zout over en kneed SNEL met KOUDE handen tot een bal.

(niet te lang kneden – moet nog wat brokkelig zijn)

verpak de bal in plasticfolie en laat minstens 1 uur in de ijskast rusten.

Verwarm de oven voor op 180 gr C.

Bekleed een ovenschaal van 18 x 28 cm met bakpapier en verdeel het deeg over de schaal.

Strijk glad met een palletmes of de bolle kant van een lepel.

Klop een ei los met een beetje water of melk en bestrijk de bovenkant met het ei.

Snijd er nu met een mes een ruitjespatroon in. (zo voorkom je straks barsten)

Bak nu het deeg in 30-35 minuten bruin en gaar.

Laat minimaal 4 uur rusten.

Snij in viekante stukjes en geniet.

Je kan deze koek 3 dagen van tevoren maken en bewaren in een luchtdichte doos.

Smakelijk eten.

=====