

Vlaai

- 250 gr bloem
- 20 gr gist
- 5 gr zout
- 40 gr boter
- 30 gr suiker
- 125ml melk

Meng de ingrediënten voor het deeg tot een soepel geheel en kneed dit minimaal 10 minuten door.

Maak van het deeg een bal, leg deze op de hoek van de bank met een theedoek en laat 15 min rijzen

Vet een vlaai vorm met boter. Rol het deeg op een bebloemd werkblad uit tot een ronde, die ruim over de vlaai vorm past. Bekleed de vorm met het deeg en zorg dat het overal goed aansluit.

Verwijder het overhangende deeg door met een deegroller over de vorm te rollen of met behulp van een mes.

Doe de 500 gram vulling in de vorm en dek deze eventueel af met extra deeg. Bak de vlaai, afhankelijk van de vulling, 20-25 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Laat de vlaai na het bakken een half uur afkoelen in de vorm en schuif hem vervolgens op een rooster om zo verder af te koelen.