

Feelgood Bakery

naturligt glutenfri

Naturlig glutenfri tærtedej

Hvis nogen af jer vidunderlige kunder har en pose med vores Allround Mix liggende - er dette den perfekte opskrift på en hurtig og super lækker, flaky tærtedej - både til desserttærter og madtærter. Hvis du vil lave en madtærte undlader du bare al sukkeret. Opskriften er til 2 deje - hvis du ikke har brug for et låg, halverer du bare opskriften.

Alt hvad opskriften kræver er:

Økologisk smør eller Naturli Blok
Allround Mix fra Feelgood Bakery
Sukker (evt vanilje/sukker)
Salt
1 æg
Iskoldt vand

Du skal bruge:

225 g økologisk saltet smør / eller Naturli' blok skåret i små terninger og lagt fryser i en halv time.

I en skål blandes 285 g Feelgood Bakery Allround Mix (hvis dejen bliver for klistret, tilsættes lidt ekstra, men ikke for meget!) med en knivspids flagesalt og 1 spsk sukker efter eget valg.

Hvis du kan lide det sødt, tilsæt 2 tsk vaniljesukker.

Tilsæt smørterninger og smuldr det, så det ligner grov rasp. Bittesmå klumper med smør er ok.

Tilsæt 1 dl iskoldt vand og saml dejen hurtigt uden at ælte for meget.

Del dejen i to og form i flade 'frisbees'. Pak dem i husholdningsfilm og put i køleskab i mindst 30 minutter.

Forbered det fyld, du foretrækker i mellemtiden.

Opvarm ovnen til 175 grader.

Smør en tærteform.

Rul dejen ud med lidt rismel på bordet - ca. 26 cm plus ekstra til kanten.

Husk, at glutenfri dej ofte skal have lidt ekstra kærlighed - så rul ud efter devisen 'rulle - samle kanter - rulle - samle kanter'.

Overfør dejen og arbejd nænsomt kanten på plads.

Tilsæt nu fyldet.

Du kan lave et solidt låg (husk bare at skære et kors i midten for at dampen kan slippe ud) eller lav et 'flet'-låg som på billedet.

Feelgood Bakery

naturligt glutenfri

Forsegl kanterne med fingrene, pensl med et sammenpisket æg og drys med sukker (vigtigt! Laver en smuk overflade).

Bages lige under midten af ovnen i ca 50 minutter.

Tag et kig midtvejs og se, om tærten har brug for noget folie, for ikke at brune for hurtigt. Lad tærten køle på rist og servér!

PS. Dejen holder sig glimrende på frost i et par måneder - bare pak den godt ind

God fornøjelse