

Appelflappen

Ingrediënten

Het bladerdeeg

- 300g tarwemeel, type 55, en een beetje voor het werkblad
- 300g boter, in stukjes
- 150g zeer koud water
- beetje zout

De compote

- 400 - 500g appels, in blokjes
- sap van 1/2 citroen
- 50g bastaardsuiker licht
- 1/2 theelepel kaneelpoeder, aan te passen aan smaak
- 1 ei, voor vergulden

Bereiding

Het bladerdeeg

1. Doe de bloem, boter, koud water en zout in de mengbeker 20 sec/snelheid 6. Breng het deeg over op een met bloem werkoppervlak, vorm een bol en maak het plat tot een bij benadering vierkant. Wikkel het deeg in folie en koel gedurende 20 minuten in de koelkast.
2. Neemt het deeg uit de koelkast en leg deze op een licht bebloemd werkoppervlak. Met behulp van een deegroller, rolt het uit in een rechthoek van ongeveer (60 x 20 cm). Vouw het deeg in drie en draai het een kwart om, zodat de vouw aan de linkerkant komt. Herhaal dit twee maal en koel vervolgens 20 minuten voor gebruik opnieuw. Maak de kom schoon.

De compote

1. Doe de appels, citroensap, suiker en kaneel in de mengbeker, 8 min/98°C/snelheid 2, dan vervolgens 5 sec/snelheid 4. Zet apart en laat afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 220°C. En bekleed en bakplaat met bakpapier of bakmat en apart.
3. Met behulp van een uitsteekvorm rond

4. (tot 10 cm), snijd schijven uit het deeg, rol deze elk in een ovaal met een deegroller. Garneer elke appelflap met een of twee lepels gekoelde compote. Sluit de appelflap en las goed door de rand van de slippers te bevochtigen met een beetje water en zachtjes te drukken met de tanden van een vork. Breek het ei in een kom en klop met een vork, bestrijk elk appelflap met behulp van een keukenborstel. Bakt ze gedurende 20 minuten op 220°C. Wanneer uit de oven, laat afkoelen voor het proeven.