



van: *Meester Jos*

Koken **& bakken**

**Voor mensen die
er niks van bakken**



Stap 1

Voeg de koude boter toe en snijd deze met twee messen door de bloem tot je een kruimelig mengsel hebt. Voeg vervolgens beetje bij beetje het ijswater toe en kneed het deeg snel tot een samenhangende bal.



Stap 2

Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 30 minuten rusten in de koelkast. Terwijl het deeg rust, kun je de vulling voorbereiden door de appels te schillen, te ontkernen en in dunne plakjes te snijden.



Stap 3

Wanneer je de appels en andere vullingen hebt samengevoegd, is het tijd om de taart af te maken. Verdeel het deeg, vul de taart met de appelvulling en creëer een raster bovenop. Dan kan de taart nu minimaal 60 minuten de oven in (180 graden).



Stap 4

Houd tijdens het bakken een oogje in het zeil of de appeltaart er goed uitziet. Wanneer de vulling gaar is en de bovenkant een mooie goudbruine kleur heeft, kun je de appeltaart uit de oven halen om af te koelen.

Tips

Laat de taart wat langer in de oven om een heerlijk extra krokant laagje te creëren.

Opmerkingen

Sleutels vinden tussen de regels
Verander niks aan de volgorde!