

Hieronder de ingrediënten voor 4 vlaaien:

Eventueel is dit voor 5 vlaaien maar als je deksel of latjes wil maken is dit voor 4 vlaaien

- 250 gr deeg per vlaai maar dat wist je
- 1 kg patisseriebloem
- 50 gr gist (nat) of 25 gr (droog)
- 50 gr suiker
- 100 gr margarine
- 100 gr echte boter (ongezouten)
- 100 gr verbeteraar (als je geen verbeteraar gebruikt wel altijd 300 gr vetstof, dus in dat geval meer margarine of boter)
- 20 gr zout
- 1 ei (indien eiwitvlaai de dooier alleen in het deeg doen, eiwit dient dan voor op te kloppen altijd 2 eiwitten opkloppen met 20 gr suiker voor eiwit vlaai de tweede dooier mag je ook in je deeg doen)
- 400 cl water (lauw of warm)

Altijd deeg ondereen doen bij kamertemperatuur (+/- 25 °)

Gaatjes in het deeg prikken voordat je er fruit/ pudding op doet.

Ei + klein puntje zout opkloppen en op de korst smeren.