

Pruimentartaart van gistdeeg

Zelfs na al die pruimenbaksels en al het gesnoep tussendoor hadden we nog pruimen over. In mijn Deense bakboek (geschreven door een van oorsprong Duitse man) stond een recept voor Pflaumenkuchen. Toen ik deze had gemaakt, waren we er hier geen van allen ondersteboven van. De bodem was lekker, maar te dik en we misten smaak. Omdat ik nog steeds pruimen over had, kon ik vandaag dit baksel nog eens bakken, maar dan wel met mijn eigen aanpassingen. Ik vind de taart nu veel beter in evenwicht. Volgende keer wil ik nog proberen om iets kardemom door het deeg te doen om een kruidige smaak mee te geven. Overigens zijn de pruimen nu op, dus ik sluit bij deze het pruimenseizoen. Binnenkort hoop ik een aantal Noorse broden te kunnen bakken en daarvan de recepten met jullie te delen. Deze pruimentartaart van gistdeeg wordt gebakken in een lage vorm met een diameter van 26 cm.



Ingrediënten:

- 225 gram bloem
- snufje zout
- 45 gram suiker
- 5 gram instant gist
- 40 gram zachte, ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 100 gram melk
- 25 gram losgeklopt ei
- 175 gram aangemaakte banketbakkersroom, bakvast
- 8 grote pruimen
- losgeklopt ei
- grove suiker

- 3 zakjes vanillesuiker
- slagroom of vanille-ijs voor het serveren

Werkwijze:

- Doe bloem, zout en suiker in een kom en roer met een garde goed door elkaar.
- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door.
- Voeg boter, melk en ei toe.
- Kneed in een standmixer gedurende ca. 8 minuten of met de hand tot je een soepele bal deeg hebt die loslaat van het werkblad.
- Vet een kom licht in en laat het deeg hierin in circa 45 minuten tot dubbel volume rijzen. Zet de kom weg op een tochtvrije plek van ongeveer 32 graden Celsius.
- Vet een vorm in en verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
- Bestuif je werkbank licht met bloem en rol hierop het stuk deeg uit tot iets groter formaat dan je vorm.
- Rol het deeg om de deegrol en leg dit in de vorm, zorg ervoor dat je rondom een opstaand randje van ongeveer een centimeter hoog hebt.
- Maak de banketbakersroom aan. (Als je een zakje van Dr. Oetker gebruikt, voeg dan volgens de verpakking ei toe zodat de room bakvast wordt.)
- Bestrijk het deeg met banketbakersroom.
- Ontpit de pruimen en snijd ze doormidden.
- Leg de pruimen met de snijkant naar boven in de banketbakersroom en druk ze goed aan.
- Bestrijk de deegrand met wat losgeklopt ei.
- Bestrooi het geheel met grove suiker.
- Bak de taart op 190 graden Celsius (ik gebruikte de stand: onderwarmte met hetelucht) gedurende 20 minuten.
- Haal de taart even uit de oven, bestrooi de pruimen met vanillesuiker en zet de taart nog eens 10 minuten terug in de oven. Zet de temperatuur naar 180 graden Celsius en gebruik de hetelucht stand met boven- en onderwarmte.
- Laat de taart na het bakken een kwartiertje afkoelen in de vorm en haal hem er daarna uit en laat verder afkoelen op een rooster.
- Serveer de taart lauwwarm of koud met wat slagroom of ijs, maar omdat hij sappiger en smaakvoller is dan de originele versie, zal je dit niet missen als je het weg laat.

Dit is een aangepaste versie van het origineel uit: Grigos hjemebag - i tykke skiver og store mundfulde door Markus Grigo