



Pruimenplaatkoek met speltdeeg

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	45 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Speltdeeg

225 g speltbloem, licht

100 g boter, koud

2 el Muscovado suiker, als alternatief: rietsuiker

1 pakje vanillesuiker

½ tl zout

80 g water, koud

De speltbloem en de boter in een kom doen en tussen de handen wrijven tot de bloem kruimelig wordt. De overige ingrediënten toevoegen en tot een stevig deeg kneden. Het deeg gedurende ca. 1 uur koud zetten in de koelkast.

Plaatkoek

40 g amandelen, gemalen

700 g pruimen

½ vanillestokje

250 ml room

2 eieren

40 g suiker

De bakplaat in de koude gaarruimte schuiven om deze voor te verwarmen. Voorverwarmen.

Ovenruimte tot 175 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Het speltdeeg uitrollen, in de ronde bakplaat leggen en met een vork inprikkelen. De deegbodem met amandelen bestrooien.

De pruimen wassen, halveren en over de deegbodem verdelen.

Het vanillemerg voor de topping uit het vanillestokje schrapen en samen met de overige ingrediënten mixen. De topping over de pruimen verdelen.

De plaatkoek op de bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.





Put the food in

PizzaPlus 175 °C gedurende 45 Mins

De plaatkoek na het bakken uit de vorm storten en licht laten afkoelen.

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø 29 cm

Bakplaat

