|  |
| --- |
| RIJSTEVLAAI Tijdsduur: 70 min. + 30 min. bakken |

**Inleiding:**

Vlaai is een platte taart gemaakt met een bodem van brooddeeg (ofwel gistdeeg).

Aan de zijkant wordt een opstaande rand gemaakt, zodat de taart gevuld kan worden met een vruchtenvulling of rijstevulling. Bovenop de vulling komt vaak nog een dun laagje deeg, maar dat is niet perse noodzakelijk.

Vlaaien kennen hun oorsprong in Limburg, maar tegenwoordig zijn ze in het hele land algemeen bekend.

 **Opdrachten:**

1. Lees de werkwijze van de rijstevlaai goed door en zet daarna de stappen in de juiste volgorde. Gebruik voor het stappenplan de volgende onderdelen:
	1. *Bakken*
	2. *Deeg uitrollen*
	3. *~~Giststarter maken~~*
	4. *Rijstvulling maken*
	5. *Verdelen rijstebrij*
	6. *Deeg kneden*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| c |  |  |  |  |  |

1. Maak de rijstevlaai en vink tijdens het werken af, welke regel je gedaan hebt.

**Werkwijze:**

*Volg de werkwijze stap voor stap op! Lees steeds goed wat je moet doen.*

**Ingrediënten:**

## *Giststarter*

* 38 ml melk
* 3½ gram gedroogde gist (½ zakje)
* 1 theelepel suiker

## *Deeg*

* 125 gram bloem
* 13 gram margarine
* ½ theelepel zout
* 25 gram witte basterdsuiker
* ½ ei

## *Vulling*

* 300 ml melk
* 65 gram dessert-rijst
* 1 ei
* 15 gram suiker
* 1 zakje vanillesuiker
* mespuntje zout
* ½ theelepel citroenrasp

## *Extra*

* Vloeibare margarine om quiche vorm in te vetten

**Materialen:**

### 2 vlaai (quiche) vormpjes

* Beslagkom
* Theekopje
* Schaaltje (voor in de rijskast)
* Steelpan
* Pollepel
* Kleinste + middelste kookpan
* Bolzeef
* Garde
* Schaaltjes
* Kwastje
* Deegroller
* Vork
* Lepel

**Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

#### *Maak eerst de giststarter*

1. Roer in een glas melk, gist en een theelepel suiker.
2. Verwarm het gistmengsel au bain-marie (zet het theeglas in een pannetje heet water) tot het gaat bruisen.

De gist wordt door de warmte en de aanwezige suiker actief en gaat koolzuurgas produceren. Dit kun je ook ruiken.

*Maak nu het deeg*

1. Maak een rijskast van de oven. Verwarm de oven voor op 35°C. Doe het rooster in het midden van de oven. Zet een metalen schaaltje met heet water op de bodem van de oven.
2. Smelt de margarine in een steelpan, laat het niet bruin worden. Laat het daarna tot lauwwarm afkoelen.
3. Doe de bloem in een beslagkom er roer het zout erdoor.
4. Maak een kuiltje in het midden, doe de basterdsuiker en het losgeklopte ei erin en giet de giststarter erop.
5. Begin vanuit het midden met een pollepel te roeren en voeg als laatste de lauwwarme boter toe.
6. Kneed het deeg tot het van de handen loslaat en soepel aanvoelt.
7. Haal het deeg uit de kom en kneed nog 5 minuten op een schoon aanrecht.
8. Leg het deeg in en laat het 25 minuten rijzen in de rijskast.

#### *Maak ondertussen de rijstvulling*

1. Spoel een pan om met koud water, niet afdrogen. Breng hierin 300 ml melk aan de kook. Doe dit zonder deksel, de melk kan namelijk plotseling overkoken.
2. Was de rijst in een bolzeef.
3. Voeg de rijst al *roerende* aan de kokende melk toe en laat het 10 minuten zachtjes doorkoken. Roer nu en dan met de pollepel over de bodem om aankoeken te voorkomen.
4. Splits het ei.
5. Klopt de dooier met de suiker, citroenrasp en vanillesuiker romig in een bakje.
6. Neem de pan met rijst van het vuur en schep het eidooier-mengsel door de rijst.

*Opmaken van de rijstevlaai*

1. Maak nu weer een oven van de rijskast: verwijder de schaaltjes met water en deeg en verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Beboter de vlaaivormpjes met een kwastje.
3. Bestuif het aanrecht met wat bloem en verdeel het deeg in twee stukken.
4. Rol het deeg uit tot een ronde lap die iets groter is dan de vorm.
5. Bekleed de bodem en de opstaande rand met het deeg en prik met een vork gaatjes in de bodem (Dit zorgt ervoor dat tijdens het bakken lucht uit het deeg ontsnapt).
6. Verdeel de rijstebrij over de bodem.
7. Zet de vlaai op een *bakplaat* in het midden van de oven en bak hem in *ongeveer* 25 minuten gaar en bruin. (Wanneer de bovenkant te snel bruin wordt, dek dan de vlaai af met aluminium­­folie)

Noteer het tijdstip dat de taart in de oven gaat: uur

1. Laat de vlaai afkoelen voordat je deze uit de vorm haalt.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op. Maak ook je werkplek weer schoon.*