

Petit beurre koekjes



Ingrediënten

- 200 g boter in blokjes
- 125 g water
- 200 g kristalsuiker
- 500 g bloem (patisseriebloem)
- 1 tl droge gist (3 g)
- 1 tl zout (5 g)

Werkwijze

1. Doe de boter, het water en de suiker in de beker en warm op.
2,5 min / 60°C / snelheid 2
2. Laat dit mengsel 15-20 min afkoelen in de beker zonder deksel.
3. Zeef de bloem met gist en zout boven het mengsel en kneed.
30 sec / deegfunctie
4. Schraap het deeg naar beneden en kneed nog even door.
30 sec / deegfunctie
5. Haal het deeg uit de beker. Kneed tot een mooie bol. Rol in plasticfolie en laat 3 uur rusten in de koelkast. Je kan het deeg ook een dag op voorhand maken.
6. Verwarm de oven op 180°C. Gebruik conventionele warmte (zonder warme lucht!).
7. Bebloem je werkblad. Neem een deel van het deeg. Kneed het deeg zacht en rol uit tot een dikte van 2-3 mm. Snij met een koekjes-uitsteker (petit beurre) de koekjes uit en leg op een bakplaat (met bakpapier).
8. Bak de koekjes ongeveer 12 min tot de randen mooi bruin zijn.

TIPS

Petit beurre, het koekje dat in 1886 door de zoon van de oprichters van **LU** werd uitgevonden. Een koekje met 52 inkepingen die symbool staan voor de 52 weken in een jaar. De 4 hoeken stellen de seizoenen voor, de 24 puntjes de 24 uur in een dag.

Het uitsteekvormpje kan je online kopen. Zoek op "cutter petit beurre". Je zal meerdere websites vinden. Kijk naar de verzendingskosten voor je besteld. Op sommige webshops zijn die gratis.

