

De echte Tiense Tattepoem

(10 à 13 stuks, naargelang grootte)

Deeg

20g verse gist

20g rietsuiker (of bio bietsuiker uit Tienen)

35g bio ei, kamertemperatuur en los geklopt + de rest gebruik je later

140g kraantjeswater

350g bloem

7g zout

100g bio boter, kamertemperatuur

Vulling

600g appelspijs (moes), ongeveer 60 g per tattepoem

Afwerking

rest ei + 1 ei, losgeklopt, voor rand en bovenkant

Extra nodig

bakpapier om je tattepoemen op te leggen

schaar

Verwarm je oven voor, op 220°C.

- Meng ei, water, gist en suiker in een kommetje en los de gist op.
- Doe de rest van de ingrediënten in een kom, voeg er de natte ingrediënten bij en meng alles kort samen en kneed op langzame snelheid of met je handen in een kom tot alles goed gemengd is. Let op, zout nooit rechtstreeks op je gist.
- Verdeel je deeg in stukken van ongeveer 60 g, rol ze stevig in je handen (of op tafel) tot een bolletje en laat even rusten.
- **Bebloem je aanrecht** en de deegbal goed en rol met een deegrol de flappen langwerpig uit tot ongeveer 2 mm dik, blijf goed bloem strooien, het deeg heeft de neiging snel te kleven. Bewerk het deeg niet teveel, je krijgt dan taaie Tattepoemen.
- Leg op één helft van je deeg ongeveer 60 g appelspijs, bestrijk de rand van één helft deeg met het restje ei en vouw dubbel.
- Druk de randen heel goed samen door je vingers hard in de rand te duwen. Je kan dit ook met een vork doen maar druk dan niet té hard.
- Leg voorzichtig op je met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk net voor je ze in de oven zet, met losgeklopt ei.
- Geef bovenaan een schuine knip met een schaar zodat de stoom kan ontsnappen en je tattepoem niet openbarst in de oven.
- **Bak op 220°C voor 13 tot 15 minuten.** Check in elk geval na 12 min of ze mooi bruin zien, elke oven is anders. Ze moeten goed uitgebakken zijn (bruin bovenaan én onderaan). Let op, HEET!
- Neem je tattepoem uit de oven en laat afkoelen op een wémke (Tiens voor taartrooster).

Tips:

- Ik verkies bio producten en kies daarom voor rietsuiker. Neem gerust jouw vertrouwde producten, die werken ook in dit recept.

Smakelijk!

Bedankt voor je support en... als je het recept maakt, mag je op sociale media een @annkoekepan of #annkoekepan zetten. Zo kan ik eens komen piepen naar wat je gemaakt hebt én maak je wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer. Tot binnenkort! xx

Ann
Koekepan