

Perzik Galette

Ann
Koekepan

met blauwe bessen

1 galette van ongeveer 25 cm diameter

DEEG

- 145g witte bio tarwebloem
- 30g bio volkoren bloem
- 1 ½ tl (7g) rietsuiker
- ½ tl (3g) zout
- 115g boter, in blokjes van een dikke cm
- *115g desem (mag discard zijn)
- Een scheut ijskoud water

*Zonder desem

- 55g witte bio tarwebloem extra
- ongeveer 50g water extra

Dit recept, met overschot desem (of zonder, zie tips lager), geeft je een heerlijk zacht en brokkelig deeg. De desem geeft een lichtjes zure smaak aan het deeg, dat zorgt voor een mooie smaakbalans. Dit recept geeft je een 'flaky' taartbodem zoals de typische galette ook te gebruiken in de [Galette met rabarber en blauwe bessen van Ottolenghi](#).

Dit recept van [Maurizio \(Theperfectloaf\)](#), met verse perziken, bosbessen en eetbare lavendel, is 'decadent lekker'.

- Neem een doos die in de diepvries kan en doe er alle **bloem, suiker en zout** in. Meng onder elkaar.
- Snij je **boter** in blokjes en leg boven op je bloem, sluit goed af en zet de doos **1 uur in de diepvries**.
- Zet je **desem*** in de frigo om af te koelen. Je wilt starten met extra koude ingrediënten, dat maakt je taartdeeg extra kruimelig.
- Neem de doos uit de diepvries en blitz (meng kort) het bloem-botermengeling 30 seconden in een keukenmachine met messen of neem een [kruimeldeeg menger](#) of twee messen en snijd/meng de boter door de bloem tot er kleine stukjes boter over blijven en je mengsel op grof paneermeel lijkt. **Doe dit niet met je volle handen want dat warmt de boter teveel op.**
- Voeg de **gekoelde desem** toe, samen met een **paar druppels ijskoud water** en meng kort tot een samenhangend deeg.
- *Voeg je geen desem maar extra water toe, meng dan ook kort tot een samenhangend deeg en bekijk hoeveel water je bloem opneemt.
- **Werk snel**, voeg ietsje meer water toe als dat nodig is: het deeg moet samenkomen als je er met je handen in knijpt, maar het mag niet te nat of plakkerig aanvoelen.
- Stort het deeg op je werkblad en druk het samen tot een grote, platte schijf. Ook hier, kneed niet, dan wordt je deeg taai.
- Zet je deeg in een afgesloten doos in de frigo tot gebruik.

TIPS

- *Zonder desem gebruik je (zie ingrediënten) meer **bloem** omdat een desem voor 50% uit water bestaat. Zonder desem heb je meer dan een scheut ijskoud water nodig hebben. Maar wees voorzichtig voeg het water beetje bij beetje toe.
- Je kan een dubbele portie deeg maken en de helft invriezen voor later, wanneer je snel een heerlijke galette op tafel wilt toveren. Zet je deeg in een diepvrieszak of goed gesloten doos in de vriezer. Ontdooien doe je een nacht in de frigo of laat het op je aanrecht liggen tot het deeg wat bewerkbaar is (laat het zeker niet te warm worden!).

GALETTE

- 1 keer het recept van de galette bodem (hierboven)
- 150g bosbessen
- 1/2 tl gemalen lavendel
- 3 à 4 middelgrote perziken (ongeveer 560g)
- 1 el (14g) citroensap
- 3 el arrowroot
- 30g lichtbruine rietsuiker
- 85g rietsuiker

EGGWASH

- 1 ei, geklopt (voor het insmeren, vlak voor het bakken)
- 1 el melk of room
- (Grove) suiker (zoals Demerara) voor bovenop

- Als je de boter door de bloem snijdt, zorg er dan voor dat je het deeg niet te veel bewerkt. Er mogen wat grotere (ter grootte van 20 cent) en wat kleinere stukjes overblijven.
- Dit deeg is ook uitstekend om er gesloten taarten, 'een Pie', mee te maken. Verdubbel dan de hoeveelheid deeg: 1 portie voor de bodem en 1 voor het deksel.

GALETTE

Verwarm de oven voor op **200°C** en meet een bakpapier ter grootte van je bakplaat af.

- Zet de ingrediënten van de galette en de 'eggwash' voor je buitenkant klaar.
- Doe de ingrediënten voor de vulling in een grote kom en meng voorzichtig.
- Neem het **bakpapier**, bestuif het lichtjes met **bloem** en leg er het deeg op.
- Rol het deeg uit tot een ronde vorm met een **diameter van 30 à 35 cm** dat is ongeveer 2 mm dik. Probeer je deeg overal even dik te rollen. Je doet dat door van in het midden, **1 keer heen en weer te rollen** en dan je papier en deeg 90° te draaien, draai na elke keer heen en weer rollen. Zo bewaart je deeg een mooie ronde vorm.
- Leg je uitgerolde, nog koude deeg op een koude bakplaat.
- Schep de **vulling in het midden** van je deeg, zorg ervoor dat je rondom een **deegrand van 2 cm vrij** houdt. Afhankelijk van de grootte van je perziken en hoe ver je het deeg hebt uitgerold, kan het zijn dat je wat vulling te veel hebt. Doe er in elk geval niet té veel fruit op, leg alles in één laag, anders loopt je vulling teveel uit in de oven.
- **Vouw de rand van je deeg terug over het fruit**, druk het deeg samen waar het overlapt om je galette mooi af te dichten zodat er niet te veel sap uitloopt bij het bakken.
- Bestrijk de randen van het deeg met de **eggwash** en bestrooi rijkelijk met de (grove) suiker.
- Bak ongeveer **40 minuten** tot je het sap ziet borrelen en de korst mooi donkerbruin is.
- Laat afkoelen op een taartrooster tot de galette genoeg afgekoeld is om te eten, maar nog wel wat lauwwarm.

TIPS

- Pas de hoeveelheid suiker aan naar je smaak of nog belangrijker pas aan volgens hoe zoet je fruit is! Bij heel zoete perziken moet je zeker minder suiker gebruiken.
- Heerlijke met een bolletje (zelfgemaakt) vanilleijs erbij

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Zo een tag verwittigt mij plus ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt. Het maakt ook wat reclame voor mij, wat ik erg appreciateer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.