



Rapunzel

Disney
PRINCESS

GEBAKKEN HAM & KAAS VLECHTEN

Rapunzel draagt haar lange haar graag in prachtige vlechten terwijl ze schildert en tekent. Oefen je eigen vlechtvaardigheden met deze uniek gevormde baksels!

Stappen

1. Vraag een volwassene om je te helpen de oven voor te verwarmen op 200°C
2. Meng in een mengkom de bloem, polenta, bakpoeder en zout.
3. Knijp met je vingertoppen de boter in het bloemmengsel tot de stukjes de grootte van erwten hebben. Roer de ham en kaas erdoor. Voeg de melk toe en roer het mengsel tot het er deegachtig uit ziet.
4. Bestrooi een snijplank met wat bloem en leg het deeg erop. Bestrooi het deeg met nog wat bloem om te voorkomen dat het blijft plakken. Rol het deeg met een deegroller uit tot een vierkant van 30 cm. Het deeg moet tussen de 0,6 en 1,3 cm dik zijn.
5. Vraag een volwassene om te helpen het vierkant in vieren te snijden. Snijd vervolgens elk kwart in 12 reepjes van ongeveer 15 cm lang.
6. Nu is het tijd om het deeg te vlechten. Neem 3 stroken en knijp ze bovenaan samen. Neem de rechterstrook en kruis die over de middelste strook, zodat ze van plaats wisselen. Pak vervolgens de linkerstrook en kruis die over de middelste strook. Ga door tot de hele strook gevlochten is en knijp de strengen onderaan samen. Herhaal dit tot je alle stroken gevlochten hebt.
7. Vraag een volwassene om je te helpen met de oven. Leg de vlechtjes, met wat ruimte ertussen, op een oningevette bakplaat. Bak ze tot het deeg goudbruin begint te worden (ongeveer 8 tot 10 minuten).

• 16 PORTIES •

Ingrediënten

- 2 kopjes bloem
- ½ kopje polenta
- 3 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel zout
- 5 eetlepels koude boter, in meerdere stukken gesneden
- ½ kopje ham in blokjes
- ½ kopje geraspte cheddar kaas
- 1 kopje melk

Tip

Indien gewenst, kun je in plaats van cheddar ook geraspte Parmezaanse kaas of Romano gebruiken.

