



OMIE'S ENIGE ECHTE PROEMENVLAAI (PRUIMENVLAAI)

NODIG (2 VLAAIEN)

- 500 gram gezeefde bloem
- 100 gram gesmolten boter
- 75 gram suiker
- 200 ml lauwe melk
- 35 gram gist
- snufje zout
- 2 kilo pruimen met pit
- eventueel poedersuikert

DOEN

1. Mix de suiker, gist, bloem, boter, melk en zout. Laat het deeg zeker een half uur rijzen.
2. Verwarm ondertussen de oven op 180 °C (hetelucht).
Was de pruimen, snij ze door 4 en haal de pit eruit. Vet de vlaai vorm in en bestuif met wat bloem.
3. Vul de vlaai vorm met het deeg en prik hier en daar met een vork een paar gaatjes. Leg de pruimen op de vlaai met de schil naar onderen, werk van buiten naar binnen. Zet de vlaai ongeveer 20 minuten in de oven, maar kijk tussendoor even, elke oven is anders....
4. Haal de vlaai gelijk uit de vorm, laat deze afkoelen op een rooster en doe er eventueel poedersuiker op. En nu lekker smullen met een stuk proemenvlaai en lekker kop koffie!!!



WWW.BONAPETIT.NU