

Linsedej/ Mørdej

Linsedej/ Mørdej er en rigtig god grunddej til fx. linser, medaljer eller tærter. Den kan opbevares på køl i 1 uge, eller på frost i 1-2 måneder.

Du skal bruge:

300 g hvedemel

175 g smør

75 g flormelis

1 æg

Sådan gør du:

1. Ælt smør og halvdelen af melet sammen, til det har en grynet konsistens.
2. Tilsæt flormelis og det sidste af melet. Tilsæt ægget, og ælt det hele sammen til det kun lige hænger sammen. Dejen må endelig ikke æltes for længe.
3. Stil dejen på køl til du skal bruge den (eller minimum 1 times tid)
4. Når dejen skal bruges, rulles den ud til en tykkelse på 3-4 mm på et melet bord.

Hvor længe den skal bage, afhænger af hvad den skal bruges til. Til medaljer, linser osv. skal du regne med 10-15 min ved 175 grader.