

# Oppskrift



## Paideig med smør eller margarin

**Vanskelighetsgrad:** Enkel

**Tidsbruk:**

Lage deig 5 minutter

Hvile deig 30 minutter

**Ingredienser** (kan justeres opp/ned. Det er alltid 3 deler mel, 2 deler fett og 1 del vann)

300g hvetemel

200g smør eller margarin, kaldt, i terninger

100g vann, kaldt

1ts salt

### Fremgangsmåte

Med foodprosessor

**1.** Ha mel og salt i foodprosessoren og miks det sammen. Strø over kjøleskapskalde terninger med smør eller margarin. Pulsér foodprosessoren noen få ganger/sekunder til det ser ut litt som grov sand/grus. Ingen smørklumper skal være større enn erter. Hell i vannet og rør rundt lett med en slikkepott.

**2.** Bruk slikkepotten og skrap ut blandingen fra miksebollen til benken.

**3.** Kna litt (men ikke så mye at smørklumpene forsvinner) og samle det sammen til en deigball. Det gjør ikke noe om det er litt sprekker i deigen.

Klem deigballen flat og pakk den inn i plastfolie. Avkjøl deigen i minst 30 minutter i kjøleskapet, men den kan gjerne ligge flere dager.

**4.** Når du er klar til å bruke deigen, så ta den ut av kjøleskapet og la den ligge på benken i ca 5 minutter før du kjevler og former den til det du ønsker. Bruk litt mel så deigen ikke setter seg fast på kjevle og benk.

**5.** Stek på 200-225°C til gylden og sprø, ca 5-20 minutter avhengig av form og størrelse.

Med bakeskrape

**1.** Ha mel og salt i en bakebolle og rør det sammen. Strø over kjøleskapskalde terninger med smør eller margarin. Bruk en bakeskrape og hakk smøret inn i melet til det ser ut litt som grov sand/grus. Ingen smørklumper skal være større enn erter. Hell i vannet og rør det rundt med bakeskrapen.

**2.** Bruk bakeskrapen og skrap ut blandingen fra bakebollen til benken.