

## Gateau Breton / Gateau Breton



### **Boodschappenlijstje**

375 gram bloem  
190 gram fijne suiker  
190 gram ongezouten boter  
½ zakje bakpoeder (5 gram)  
5 vrije uitloop bio-eidooiers  
1 vrije uitloop bio-eidooier, losgeklopt  
extra boter, om de vorm in te vetten

### **Zo maak je een klassieke Gateau Breton**

#### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed ze met de hand tot je een glad deeg hebt.  
Vet een bakvorm van 20 cm in en druk er bakpapier in.  
Rol het deeg wat plat en druk het in de ingevette bakvorm.

Maak een patroon in de bovenlaag van het deeg met de bolle kant van een vork omlaag.  
Strijk losgeklopt eigeel op de bovenkant van het deeg, dan bakt de koek mooi goudbruin.  
Zet de bakvorm op het rooster in het midden van de oven.

**Bak de Gateau Breton in +/- 35 minuten goudbruin en gaar.**

## Gateau Breton / Gateau Breton



### **Shopping list**

375g plain flour  
190g caster sugar  
190g unsalted butter  
½ sachet baking powder (5g)  
5 free range organic egg yolks  
1 free range organic egg yolk, beaten  
extra butter, to brush the tin

### **How to make a classic Gateau Breton**

#### **Preheat the oven to 180°C**

Place all the ingredients in a bowl and knead it by hand until you have a smooth dough.  
Grease a 20 cm baking tin and press baking paper into it.  
Roll the dough slightly flat and press it into the greased baking tin.

Make a pattern in the top layer of the dough with the rounded side of a fork downwards.  
Brush the beaten egg yolk on top of the dough, then the cake will bake a nicely golden brown.  
Place the baking tin on the rack in the middle of the oven.

**Bake the Gateau Breton for +/- 35 minutes until golden brown and cooked through**

Gateau Breton / Gateau Breton