

## Arlettes / Arlettes



### Voor het deeg

60 g meel voor wit brood, plus extra  
60g gewone bloem  
1 theelepel zout  
40 g ongezouten boter, gesmolten

### Voor de vulling

50g fijne suiker  
2 theelepels kaneel  
poedersuiker, om te bestuiven

### Voor de boterlaag

125 g ongezouten boter (kamertemperatuur)  
25 g sterk meel voor wit brood  
25 g gewoon meel

### Zo maak je Arlettes

Doe bloem, zout, boter en 50 ml koud water in een kom en meng voorzichtig tot een deeg. Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak en kneed het in 5 minuten glad. Vorm het deeg in een vierkant, wikkel het in vershoudfolie en leg het een uur in de koelkast.

Roer voor de boterlaag de boter en het meel samen met een elektrische mixer. Leg het mengsel tussen twee vellen vershoudfolie en rol het uit tot een rechthoek met dezelfde breedte als het deeg-vierkant, maar twee keer zo lang en zet het 25 minuten in de koelkast.

Pak het gekoelde deeg en de boterlaag uit. Leg de boterlaag (met de korte kant naar je toe) op een licht met bloem bestoven oppervlak. Plaats het vierkant deeg in het midden van de boterlaag. Zorg ervoor dat het netjes op het deeg is geplaatst en het bijna tot aan de randen bedekt.

Til de boter aan de bovenkant op en vouw het met het deeg .  
Vouw dan de boter-onderkant over de bovenkant, zodat het deeg helemaal in het botervel zit.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak, met het korte uiteinde naar je toe. Rol uit tot een rechthoek en houd de randen zo vlak mogelijk. Vouw het bovenste kwart naar beneden en het onderste kwart naar boven zodat ze netjes in het midden bij elkaar komen. Vouw vervolgens het deeg dubbel langs de middellijn, dit wordt een boekomslag genoemd. Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg het 25 minuten in de koelkast.

## Arlettes / Arlettes

Haal het deeg uit de koelkast en maak nog een boekenomslag.  
Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg het 25 minuten in de koelkast.

Meng voor de vulling de kristalsuiker en de kaneel in een kom.  
Rol het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak uit tot een rechthoek zoals eerder.  
Strooi de suiker erover.

Maak nog een boekomslag om de suiker te verwerken en rol dan het deeg tot 1 cm dik uit in een rechthoek van 12x20 cm.  
Rol het deeg vanaf de korte kant op als een Zwitserse rol.  
Wikkel in vershoudfolie en laat het nog 25 minuten koelen.

### **Zo bak je de Arlettes**

#### **Verwarm de oven voor op 200C/180C Hetelucht en leg bakpapier op 2 bakplaten**

Snij de uiteinden van de rol af en snij plakken van van 1cm dikte en 8cm doorsnee.  
Bestuif je werkoppervlak met poedersuiker en rol elke plak deeg heel dun uit.  
Keer ze om zodat ze met suiker bedekt zijn, om vastplakken te voorkomen.

Leg de koekjes op de voorbereide bakplaten en bak ze 5 minuten.  
Neem de bakplaat uit de oven, draai de koekjes voorzichtig om en bak ze nog 3-4 minuten, of tot ze goudbruin zijn.  
Leg de koekjes op een rooster om helemaal af te koelen.

**Enjoy!**

## Arlettes / Arlettes



### **For the dough**

60g strong white bread flour, plus extra for dusting  
60g plain flour  
1 teaspoon salt  
40g unsalted butter, melted

### **For the filling**

50g caster sugar  
2 teaspoons ground cinnamon  
icing sugar, for dusting

### **For the butter layer**

125g unsalted butter, at room temperature  
25g strong white bread flour  
25g plain flour

### **How to make the pastry**

Put the flours, salt, butter and 50ml cold water in a bowl and gently mix to form a dough. Transfer the dough to a lightly floured work surface and knead for 5 minutes until smooth. Shape the dough into a square, wrap in cling film and chill for an hour.

For the butter layer, cream the butter and flours together using an electric mixer. Sandwich the mixture between two sheets of cling film. Roll out to a rectangle the same width as the square of dough, but twice as long. Chill in the fridge for 25 minutes.

Unwrap the chilled dough and butter layer. Place the chilled butter layer, short end facing towards you on a lightly floured surface. Place the square of dough in the centre of the butter sheet. Make sure it is positioned neatly and covers almost to the edges.

Lift the exposed butter sheet at the top and fold it down over the dough, Fold the butter sheet from the bottom over the top, so the dough is enclosed in the butter..

Place the dough on a lightly floured surface, short end towards you. Roll out to a rectangle, keeping the edges as even as possible. Fold the top quarter down and the bottom quarter up so they meet neatly in the centre.

## Arlettes / Arlettes

Then fold the dough in half along the centre line, this is called a book turn.  
Wrap the dough in cling film and chill for 25 minutes.

Remove the dough from the fridge and make another book turn.  
Wrap the dough in cling film and chill for 25 minutes.

For the filling, mix the granulated sugar and the cinnamon together in a bowl. On a lightly floured surface roll out the pastry to a rectangle as before and sprinkle over the sugar.

Make another book turn to incorporate the sugar, then roll out the pastry 1cm/½in thick, to a rectangle 12x20cm/4½x8in. Roll up the pastry from the short end like a Swiss roll. Wrap in cling film and chill for 25 minutes.

### **Bake de Arlettes**

**Preheat the oven to 200C/180C Fan**

**Line 2 baking trays lines with silicon sheets or non-stick baking paper.**

Trim the ends of the roll and cut into 8 x 1cm/½in thick slices.

Dust the work surface heavily with icing sugar and roll each piece of dough out very thinly.

Turning to coat the dough in the sugar and to prevent sticking.

Place the biscuits on the prepared trays and bake for 5 minutes.

Remove from the oven, carefully turn the biscuits and cook for a further 3-4 minutes, or until golden-brown. Transfer to a wire rack to cool.

**Enjoy!**