

Lord Manderly's pastei / Lord Manderly's Pie



Boodschappenlijstje

450 gram tarwemeel

120 gram boter

flinke mespunt zeezout

optioneel: augurken en zilveruitjes

1 vrije uitloop bio-ei

water, om het een soepel deeg te maken

1 vrije uitloop bio-ei, voor een glans

Zo maak je Lord Manderly's Pastei

Doe meel, boter en zout in de mixer en klop, voeg het ei toe en mix het er ook door.

Doe kleine beetje water bij het deeg en voel na elke toevoeging of het deeg al samenhang krijgt. Zo ja, kneed het dan snel met de hand glad en verdeel het deeg in een stuk van 1/3 en 2/3.

Vet de springvorm royaal in met bakspray.

Rol het deeg uit tot 1½ cm dikte en laat het deeg voorzichtig in de vorm zakken.

Druk het rondom gelijkmatig aan en schenk de vulling in de vorm.

Rol dan een deksel van deeg van 1½ cm dikte.

Druk het deksel stevig op de pastei en **verwarm de oven voor op 200°C**

Steek blaadjes uit de restjes deeg en plak ze boven op de pastei met losgeklopt ei.

Bestrijk nu de hele bovenkant van de pastei met losgeklopt ei.

Bak de pastei ± 45 minuten, neem de pastei uit de oven en verwijder de rand van de vorm.

Bestrijk de pastei rondom met ei en zet hem nog 10 minuten in de oven.

Als de rand van de pastei rondom ook mooi lichtbruin verkleurd is, is hij klaar!

Serveer Lord Manderley's Pastei met augurken en zilveruitjes er bij

Lord Manderly's pastei / Lord Manderly's Pie



Shopping list

450 grams of wheat flour

120 grams of butter

a good pinch of sea salt

optional: pickles and pearl onions

1 free-range organic egg

water, to make a smooth dough

1 free-range organic egg, for a shine

How to make Lord Manderly's Pie

Put flour, butter and salt in the mixer and beat, add the egg and mix it in as well.

Add a drizzle of water to the dough and check after each addition if the dough is forming consistency.

If so, quickly knead it smooth by hand and divide the dough into a 1/3 and a 2/3 piece.

Generously grease the spring form with baking spray.

Roll out the dough to 1½ cm thick and carefully lower the it into the spring form.

Press it evenly all around the side then pour the filling into the mold.

Roll a lid of dough of 1½ cm thick, press it firmly onto the edge and **preheat the oven to 200°C**

Cut leaves from the leftover dough and stick them on top of the pasty with some beaten egg.

Now brush the entire top of the pie with beaten egg.

Bake the pie for ± 45 minutes, take the pie out of the oven and remove the ring of the tin.

Brush the pie all around with beaten egg and put it in the oven for another 10 minutes.

When the edge of the pie has also turned a nice light brown all around, it is ready!

Serve pickles and pearl onions on the side with Lord Manderley's Pie.