

Meensel-Kiezegem – typische recepten van onze (groot)ouders...



Of de “droge taart van Kiezegem”, volgens een meer dan 100-jaar oud familierecept gedeeld met en door de inwoners van de parochie Kiezegem.

Gebaseerd op “**Smets, Maria. (2009). *Mama Maffia’s kookboek***”. Zonder Uitgever: Meensel-Kiezegem (samengesteld door Vico Cockx). Dit foto- en kookboekje was een cadeau van Maria Smets (°1939 - †2016) aan haar vier kinderen op haar 70^{ste} verjaardag, waarin ze verschillende familierecepten optekende.

Op de “Kiezekomse Druge Tooet” krijg ik van burens, collega’s en personen uit andere provincies steevast uitmuntende commentaren wanneer ze op visite komen. Vandaar dat ik het recept graag deel. Ik vul de informatie uit het (beknopt) kookboekje van ons moeder hierna aan met tips en aanwijzingen op basis van mijn eigen ervaringen om er telkens een lekkere “Kiezekomse Druge Tooet” van te maken.

Veel bakplezier !

Frank Cockx, Kiezegem.

Ingrediënten (voor 2 taarten) :

- 600 gr bloem.
- Bakpoeder voor 1kg.
- 250 gr boter (best Solo) die je vooraf op kamertemperatuur brengt of even in de microgolfoven zacht laat worden.
- 1 afgestreken soeplepel vet van de pan van gebakken spek.
- 300 gr suiker.
- 2 eieren.
- Scheutje lauw water.

Bereidingswijze van het deeg :

- Alles in een kom doen en goed mengen :
 - Kan eerst met een elektrische deegmixer.
 - Vervolgens toch nog wat bewerken met de warmte van je handen (ik gebruik daarvoor van die dunne silicone handschoenen om het geheel tot een goed glad deeg te bewerken).
 - **Tip:** als het deeg toch wat te vochtig is: aarzel niet om er wat bloem bij te doen. Je moet werken naar een hanteerbaar deeg in een bol dat loskomt van de kom.
 - Vervolgens het deeg minstens 2 uur laten rusten in de frigo.
 - **Tip:** als je maar één taart maakt, kan je: ofwel 1) de helft van de ingrediënten gebruiken of 2) de helft van het gemaakte deeg invriezen en later gebruiken nadat het ontdooid wordt in de frigo.

Bewerkingswijze voor 1 taart :

- Verdeel de hoeveelheid deeg voor 2 taarten in 2 gelijke delen. Één deel leg je opnieuw in de koelkast.
- Het te bewerken deel verdeel je in 2/3 -1/3.
- Het 2/3 deel bewerk je nog even met je warme handen om het opnieuw plastisch te maken (ik doe dat opnieuw met dunne silicone handschoenen).
- Bloem strooien op het werkoppervlak en uitrollen volgens de taartvorm.
- Bodem in de taartvorm doen.

- **Tip:** het kan zijn dat het deeg wat breekt tijdens het overbrengen naar de bakvorm. Dit deeg heeft het voordeel dat je foutjes kan bijwerken en 'pleisteren' zonder dat je daar al te veel van merkt na het bakproces. De boden en de zijkanten moeten dus goed "dichtgemetseld worden", zonder dat ze al te dik zijn.
- De vulling op de bodem doen.
- Het 1/3 deel deeg + de overschot van het 2/3 deel opnieuw goed kneden en mengen tot een bewerkbaar 'bollete'.
- Het deksel rollen volgens de procedure van de bodem. Zorg ervoor dat het deksel groter is dan de bovenste oppervlakte van je bakpan.
- Het deksel bovenop de vulling leggen en de randen goed aandrukken.
- Eventueel met een vork wat lichte streepjes of figuurtjes aanbrengen in het deksel.

De vulling :

- Versie 1: met confituren.
 - Je kan verschillende confituren gebruiken. Dit is afhankelijk van je eigen voorkeur. "Kiezekomse Druge Tooet" met (zelfgemaakte) bessen- en pruimenconfituur is doorgaans iets zuurder dan met aardbeien- of abrikozenconfituur.
 - Het deksel werk je af met: 1 eidooier met een scheut water waarmee je het deksel instrijkt.
- Versie 2: met pudding.
 - Maak vanillepudding volgens de pakjes van dr. Oetker of Imperial en giet die pudding op de bodem. Vervolgens doe je het dekseldeeg er over. In dit geval moet je wel enkele knipjes maken met een schaar of gaatjes met een vork of mes maken in het deksel.
 - Het deksel werk je af met: 200 gr bloedsuiker + 2 eieren die goed mengt en opklopt. Dit giet je over het deksel en voorzie je van hier en daar een kontje boter.
- Versie 3: met Hagelands fruit.
 - 1.5 dl volle melk, mengen met 1 soeplepel vanillepudding; 3 lepels suiker, 3 volle eieren. Het geheel goed mixen.
 - Leg rijpe appel- of perenstukjes op de bodem zodat die goed gevuld is. Giet het hiervoor gemaakte mengsel er over.
 - **Let op:** deze versie bak je **zonder** "deksel".

Het bakken :

- Oven op 180-200 graden, richel in het midden of een standje lager (maar niet de laagste).
- Ik bak mijn taarten doorgaans 40-45 minuten (niet in hete-lucht-functie). Alles is afhankelijk van de aard van je oven, welk van de 3 versies van taartvulling je op dat moment toepast en hoe goed je je eigen oven kent.
- De taart moet goudbruin tot goed bruin zijn.
- Uit de oven halen als ze klaar is en laat ze gerust afkoelen in de vorm.

Het opdienen en bewaren :

- Als je deze taart meteen na het afkoelen opdient is ze krokant en korrelig, maar evenzeer zeer lekker.
- Je kan versie 1 met de confituren van "Kiezekomse Druge Tooet" gerust 2 weken bewaren op een gekoelde plaats in een afgesloten plastieken bewaardoos.
- De versies 2 en 3, met melkproducten als vulling, bewaar ik nooit langer dan 1 week in een afgesloten plastieken bewaardoos in de frigo.
- Naarmate de taart meerdere dagen in een afgesloten doos bewaard wordt, wordt ze zachter en versmelten de smaken meer met elkaar (hetgeen ik persoonlijk meer apprecieer)

Je kan deze taart dus gerust midden in de week bakken, in de koelkast bewaren en aanbieden aan je gasten als je in het weekend visite over de vloer krijgt.

Het resultaat mag gezien worden

