## Bakkerij

## Food & Styling

###

## Filodeeg

recept; Turkse filodeeg met witte kaas

Werkvoorbereiding

**Benodigdheden**

Ingrediënten:

* 150 g panklare spinazie (1/2 zak) /
* 100 g witte/ Feta kaasblokjes
* 7 g verse koriander (1/2 zakje)
* 0,5 mespunt cayennepeper
* 50 gram olie
* 3 vellen filodeeg (diepvries, ontdooid)
* 1 ei
* 0,5 eetlepel sesamzaad
* 0,5 eetlepel paprikapoeder
* Zout en peper

Materialen:

* Oven
* Pan om water in te koken voor spinazie
* Vergiet
* Bakjes om afgewogen materialen in te doen
* Weegschaal
* Kwastje
* Snijplank
* Mes
* Vork om ei los te kloppen
* Bakplaat
* Bakpapier

Praktijkopdracht

1. Verzamel de materialen en gereedschappen die je nodig hebt voor deze opdracht.
2. Weeg alles af en zet deze klaar in bakjes.
3. Verwarm de oven voor op 175 graden C.
4. Zet een pan water op met een snufje zout en als het water kookt kan je de spinazie er kort indompelen en laat daarna goed uitlekken in het vergiet.
5. Snijd de kaasblokjes, koriander en de spinazie grof.
6. Voeg cayennepeper en zout naar smaak toe.
7. Pak de olie en strijk deze met een kwastje op de filodeegvellen. Maak twee stapeltjes van 3 vellen.
8. Bekleed de bakplaat met het bakpapier.
9. Leg de eerste stapel deegvellen hierop.
10. Verdeel de spinazie gelijkmatig erover en strooi het kaasmengsel erover.
11. Dek af met de tweede stapel deegvellen.
12. Klop het ei los. Bestrijk de bovenkant van het filodeeg met ei.
13. Bestrooi met sesamzaad en paprikapoeder.
14. Snijd het deeg met een scherp mes in vierkantjes van 4 bij 4 cm.
15. Schuif de bakplaat in midden van de oven en bak de deeghapjes in 25 min. goudbruin en gaar.
16. Was alles goed af en zet het op de juiste plek terug.

17) Maak je werkplek schoon en zet de gereedschappen en overgebleven, bruikbare producten terug in de kast.

18) Smakelijk eten ☺ en laat je docent het product beoordelen.