

Tærtedej

Opskrift til 6 personer (1 tærte)

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutters forbagning

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 100 g hvedemel
- 50 g grahamsmel
- 2-3 spsk. vand (prøv dig frem og brug evt. mere, så du kan forme dejen)
- 1 lille tsk. salt
- 100 g smør

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom mel, salt og smør i en skål og smuldr det godt sammen. Kom lidt vand ved (kun lidt af gangen) og se om du kan få dejen til at hænge sammen på den måde.
3. Pres dejen ned i en tærteform med hænderne eller rul den ud på et bord i lidt ekstra hvedemel med en kagerulle
4. Løft dejen over i en tærteform og pres den let ned i.
5. Prik i bunden med en gaffel lidt rundt omkring og forlag bunden i 10 minutter inden valgfrit fyld kommes på og tærten bages igen.