Le gozeau des scailtons

500 g bloem

100 g fijne suiker

100 g boter

2 eieren

40 g bakkersgist

1,5 dl melk

1 mespuntje zout

zoete appels

kaneelpoeder

bastaardsuiker

eieren

Verwarm 75 cl melk en los er de gist in op. Giet deze bereiding bij de bloem, meng en laat het ongeveer 10 minuten rijzen. Voeg de rest van de melk, gesmolten boter, losgeklopte eieren, suiker en zout toe. Meng goed tot een heel zacht en niet hard deeg. Pizzadeeg is ook gistdeeg. Je kan dus ‘vals spelen’ door prefab-pizzadeeg te gebruiken in een snelle versie van deze taart.

Verwijder het klokhuis en de pel van een zestal zoete appels. Snijd ze in halvemaantjes en wentel ze in bastaardsuiker en kaneel.

Verdeel het deeg in 2 delen. Bedek een ingevette siliconen taartvorm met één deel uitgerold deeg. Doorprik de taartbodem met een vork. Leg er de appeldeeltjes op.

Sluit de taart af met de rest van het gistdeeg en druk goed aan. Maak in het midden een schoorsteentje om het vocht tijdens het bakken te laten ontsnappen. Klop een ei los en borstel er de bovenkant van de taart egaal mee in. Bestrooi met bastaardsuiker.

Schuif de taart 30 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Laat volledig afkoelen voor het opdienen. Klaar!