

AMANDELBROOD – pain aux amandes



Jules Destrooper opende op 8 augustus 1885 een kleine, gezellige bakkerij in Lo en combineerde dat met een winkel in koloniale waren uit Afrika en Azië. Klanten kwamen speciaal naar **Lo** voor zijn koffie, tabak, chocolade en specerijen. Jules ging met de specerijen ook in zijn bakkerij aan de slag en verwerkte die in **flinterdun amandelbrood**. Die koekjes gaf hij als relatiegeschenk aan zijn klanten. Het amandelbrood viel letterlijk en figuurlijk in de smaak en al gauw verkocht hij meer koekjes dan exotische koopwaren.

Ingrediënten

- 200 g bloem
- 140 g donkere kandijnsuiker (cassonade)
- 3 g bicarbonaat
- 90 g boter op kamertemperatuur
- 1 ei
- 80 g hele witte amandelen (gepeld)

Werkwijze

1. Doe de bloem, de bruine suiker en bicarbonaat in de mengbeker en meng.
10 sec / snelheid 2,5
2. Smelt heel lichtjes de boter (30 sec microgolf, mag niet te warm zijn!) voeg toe en meng.
2 min / deegfunctie
Spatel naar beneden!
3. Voeg het ei toe en meng tot een mooi deegje.
2 min / deegfunctie
4. Voeg de amandelen toe en meng voorzichtig. Zet de messen op **linksomdraai!**
1 min / linksomdraai / snelheid 0,5
5. Haal het deeg uit de beker en kneed even door. Rol tot een worst en vorm dan een rechthoek van **4 op 6 cm**. Verpak in folie en leg enkele uren in de diepvries.
6. Snij het bevroren deeg in dunne schijfjes van 2 mm. Ik deed het met een mandoline. Je kan het ook met een heel scherp groot mes doen.
7. Leg de koekjes op een bakplaat dat bekleed is met bakpapier.
8. Verwarm de **oven** voor op **175°C** en bak de koekjes ongeveer **10 min** (afhankelijk van de dikte eventueel een beetje langer). Haal de koekjes uit de oven. Ze zullen nog zacht zijn. Laat ze afkoelen op de bakplaat!