

KLAASKOEKEN



Ingrediënten

- 140 g (volle) melk
- 100 g water
- 60 g boter
- 50 g verse gist
- 570 g tarwebloem
- ½ theelepel kaneel (optioneel)
- 2 eieren (medium)
- 8 g zout
- 50 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 1 losgeklopt ei (om te doreren)

Werkwijze

1. Doe de melk, water, de gist en de boter in de beker en meng.
2 min / 37°C / snelheid 2
2. Doe bloem, kaneel, eieren, suiker en zout in de mengbeker en kneed.
5 min / kneedfunctie
3. Haal het deeg uit de beker en laat 15 min rusten.
4. Bebloem je werkblad. Verdeel het deeg in 2 delen. Het is handiger om een deel van het deeg uit te rollen. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2 cm. Draai het enkele keren om zodat het niet blijft kleven aan het werkblad. Duw met een uitsteekvorm je koeken uit en leg het op een bakplaat. Gebruik ongeveer 70-90 g deeg per koek.
5. Dek af met een handdoek die je nat spuit met een plantenspuit. Laat rijzen (ongeveer 1 uur).
6. Verwarm de oven op 220°C
7. Strijk de koeken voorzichtig in met het losgeklopt ei + beetje melk.
Bak 7-10 minuten af in een voorverwarmde oven op 200°C.
8. Laat afkoelen op een rooster.

TIPS:

Er zijn heel veel variaties voor het recept van klaaskoeken. Hou je niet zo van kaneel dan laat je dat eruit. Wil je ze zoeter dan doe je er meer suiker in. En natuurlijk kan je verschillende uitsteekvormen gebruiken. Ik koos voor het speculaas-mannetje. Heb je geen vormpjes dan maak je gewoon bolletjes.

