

ZEEUWSE SPECULAAS

(NAAR EEN RECEPT VAN RUTGER BAKT)



Wat is Zeeuwse speculaas?

Als je alleen naar de naam kijkt, denk je wellicht dat Zeeuwse speculaas gewoon een variant is op normale speculaas. Toch is deze Zeeuwse speculaas niet met de traditionele speculaasjes te vergelijken. De koekjes zijn veel lichter van kleur en ook heel anders qua smaak. Zeeuwse speculaasjes worden namelijk met witte basterdsuiker gemaakt en ze bevatten geen (of in sommige gevallen veel minder) speculaaskruiden. Om die reden wordt deze lekkernij ook wel blanke speculaas of witte speculaas genoemd.

Ingrediënten koekjes: (30-40 koekjes afhankelijk van je uitsteekvormpje)

- 150 g boter, op kamertemperatuur
- 135 g witte basterdsuiker (of witte kristalsuiker)
- rasp van ¼ citroen (zeste)
- 2 g zout
- 2 el water
- 250 g Zeeuwse bloem (of witte tarwebloem of patisseriebloem)
- 5 g bakpoeder

Deegrol

Eventueel een deegrol met print

Uitsteekvormpje(s)

Werkwijze:

1. Doe de boter met de suiker en citroenrasp in de mengbeker en meng.
10 sec / snelheid 4
2. Voeg het water toe en meng.
10 sec / snelheid 4
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng.
40 sec / snelheid 4
4. Schraap alles naar beneden en meng nog even.
20 sec / snelheid 4
5. Haal het **brokkelige** deeg uit de beker en kneed tot een bol. Verpak het deeg in 2 delen in folie en leg minstens 1 uur in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor tot 170°C.
7. Haal het deeg uit de koelkast. Bebloem een beetje het werkblad. Kneed een deel van het deeg even met de hand door. Rol het deeg uit tot 3-4 mm. Steek met een koekjesuitsteker de koekjes uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ze gedurende 13-18 minuten af in een oven op 170°C.
8. Laat afkoelen Ze zullen verder uitharden.

TIP:

- Ik maakte een mooie print in het deeg alvorens de koekjes de oven in gingen. Hoe werk je hiermee?
⇒ Rol het deeg dik (6mm) uit. Rol dan voorzichtig met een printroller over het deeg. Duw zachtjes de tekening in het deeg. Snij met een uitsteker koekjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat.
- Je kan de koekjes ook met een speculaasplakje vormen. Ikzelf vond het deeg iets te kruimelig hiervoor.
- Bestrooi de koekjes voor ze in de oven gaan met een beetje fijne kristalsuiker.

