

DEVENTER KOEK

Voor 1 grote koek

Uiteraard is dit niet het originele recept, want dat is strikt geheim. Hieronder staat een recept voor peperkoek zoals die in de middeleeuwen in Hanzestad Deventer gemaakt zou kunnen zijn: met roggemeel, honing, specerijen en zuidvruchten. Het kost wat tijd, want het deeg moet een dag rusten!

Ingrediënten

500 g roggemeel	½ tl gemalen kruidnagel
15 g bakpoeder	½ tl gemberpoeder
½ tl zout	½ tl anijszaad
2 tl kaneelpoeder	500 g honing
½ tl nootmuskaatpoeder	20 cl water
½ tl zwarte peper	boter of olie om in te vetten

Meng eerst alle droge ingrediënten door elkaar.

Verwarm vervolgens 400 gram van de honing met water tot een stroop. Laat de honing slechts smelten en niet koken! Meng dan met een deegmixer het meelmengsel met de stroop. Doe dit niet met je handen, want de stroop is heel heet! Laat tot slot het deeg een dag rusten onder plasticfolie.

Meng de volgende dag met natte handen het deeg met de rest van de honing. Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Vet een cakeblik in met boter of olie, en doe het deeg erin.

Zet het in de oven en draai de temperatuur terug naar 150 °C.

Bak de koek in circa 60 minuten gaar. Dek het blik eventueel af met aluminiumfolie om te voorkomen dat de korst te veel uitdroogt.

tip Je kunt de smaak van de koek verrijken door er kleingesneden stemgember, sukade, rozijnen, kleingehakte noten en kandijnsuiker naar smaak aan toe te voegen.

