Sinten Speculaas

met tips voor houten speculaasvorm

Het is zalig als je huis ruikt naar zelfgebakken speculaas.
Vooral die heerlijke kruiden maken het verschil, ik leg je graag mijn tips en tricks uit voor een geweldig speculaasfeest.

Good to know tips

- Je deeg krijgt een rijkere smaak als je het een nacht in de frigo legt.
- **Hoe zie je of je deeg goed is om uit te rollen?** Je deeg net uit de frigo is heel hard omdat de boter terug is opgestijfd. In de winter moet je het deeg er iets vroeger uithalen dan in de zomer.
  Je deeg is goed om uit te rollen als je er met je vinger op duwt, het nog koud aanvoelt, en je er een klein deukje in kan maken. Werk je met veel deeg, neem dan een kleiner deel uit de frigo, rol het uit en neem dan pas het volgende stuk uit de frigo. Je deeg mag zeker niet te warm worden. Let ook op, hoe meer je uitrolt, hoe warmer het wordt, je moet snel werken in de zomer. Je boter wordt mals en kan zelfs smelten.
- **Bak met de juiste oventemperatuur.** Een **oventhermometer** is handig omdat die altijd de juiste temperatuur laat zien, dat is de enige manier om te weten of je oven temperatuur hoger of lager staat dan de temperatuur vermeld in een recept. Pas je temperatuur aan en noteer het bij je recept voor een volgende keer:
  - je ziet dat bijvoorbeeld als je een cake bakt:
    - is die cake sneller gaar dan wat het recept zegt, dan bakt je oven op een hogere temperatuur ⇒ zet de oven dan altijd 10°C (of meer) lager.
    - moet je cake veel langer in de oven dan wat het recept zegt, dan bakt je oven op een lagere temperatuur ⇒ zet de oven dan altijd 10°C (of meer) hoger.
- **De gebakken koekjes bewaren in een goed afgesloten, blikken doos**, op een koele plaats (niet in de frigo, die is te vochtig) tot enkele weken (eigenlijk maanden) maar een vers koekje is altijd lekkerder.
- **Onderhoud van je metalen vormpjes: je wast ze best niet, ze roesten.** Als ze toch heel vuil zijn, of je wilt graag afwassen, leg ze dan na het afdrogen in een warme oven zodat ze helemaal opdrogen. Bij het gebruik kan je de vorm in bloem doppen maar dit is meestal niet nodig.
- Je kan met deze speculaas ook mooie letters of ***Gingerbread Mannetjes*** maken. Wil je graag een ***slinger*** maken, gebruik dan een ronde spuitmond met een diameter van 5mm om gaten in je speculaasdeeg te prikken, nadat je de vorm hebt uitgeduwd én als de vorm al op je bakplaat (papier) ligt. Een rond gaatje met een satéprikker maken kan ook.

© Ann Van Camp 2024

- ***Kerstboom decoratie:*** maak een feestelijke vorm bijv. sneeuwvlokken, kerstboom,.. zoals hierboven beschreven kan je een gat aan de bovenkant van de vorm maken. Na het bakken rijg je de koekjes aan een mooi gekleurd lint. Ook hier bak je eventjes langer, dan zijn ze extra sterk voor aan de boom. Goed gebakken koekjes blijven jaren goed (als versiering).

Recept

Deeg

325 g donkere rietsuiker (Moscovado) of kandijsuiker
175 g boter, kamertemperatuur
500 g bloem
2 tl bakpoeder
2 ¼ tl kaneel
2 ¼ tl 4 kruiden (of zelfgemaakt)
25 g ei (normaal 1/2 ei)
75 g (of ml) melk
Snuf zout

Extra nodig

bakpapier of siliconenvel om je deeg op te leggen
koekuitstekers of houten (Sinten)vorm
nylondraad, beide uiteinden om een halve wasspeld gewikkeld

Deeg

- Meng de **suiker** en de **boter** goed met je handen (of mixer met K-haak).
- Doe **bloem, bakpoeder en kruiden** in een kom en klop met een garde door elkaar, dan is alles gezeefd ;-)
- Meng de droge ingrediënten met het botermengsel met je handen, door de warmte van je handen zal het deeg beter samenhangen.
- Voeg het **ei en melk** toe en meng (knijp het deeg samen) verder met je handen, **niet met de mixer** tot je een goed samenhangend deeg krijgt. **Stop** zodra je een mooi deeg hebt, blijf **niet te lang kneden want dan krijg je taaie speculaas,** in het begin lijkt het dat je meer vocht moet toevoegen maar blijf even doorgaan, **in 99% van de gevallen moet je geen vocht extra toevoegen.**
    - is je deeg toch nog te droog, voeg dan 1 el melk toe
- **Zet in een goed afsluitbare doos en zet ideaal 24 uur** in de frigo. Zo ontwikkelt de smaak zich nog beter.

Oven

Verwarm de oven voor op **180°C.** Voor kleine koekjes 190°C.

Koekjes uitrollen

- Rol voor dunne koekjes uit tot ongeveer **0,5 cm dikte.** Gebruik liefst geen extra bloem om uit te rollen, liever tussen twee vellen bakpapier. Ik rol uit tussen twee latten, dan zijn je koekjes overal even dik.
- Steek je koekjes uit en leg voorzichtig op een bakplaat, bedekt met een siliconen vel of bakpapier.

Bakken

- Bak **ongeveer 10-14 minuten, let op, elke oven is anders**, bekijk hoe lang jij moet bakken en noteer het.

Met houten vorm

- Maak een **grote worst,** de lengte van je houten vorm en druk met beide duimen je deeg in je ingeoliede vorm.
- Leg je houten **vorm voor je**, neem je **nylondraad**, houdt met **beide handen** je draad goed vast, duw je draad tegen je houten vorm en schraap met je draad **over de houten vorm naar je toe**. Neem het overtollige deeg weg. Het deeg, in je vorm krult bovenaan een beetje op, daar neem je het voorzichtig vast en **rol je het langzaam met beide handen los, niet trekken**. Leg voorzichtig op je bakplaat, bekleed met bakpapier of een siliconenmatje.
- Op mijn Ann Koekepan **pagina**, op Facebook staat een video hoe ik dat doe.

Bakken

- Bak naargelang de dikte/grootte van je speculaas. Een dikkere speculaas bak je ongeveer 15 minuten, als het deeg **lichtjes terugveert** is je speculaas genoeg gebakken, duw er voorzichtig op met een platte vinger.
- Neem uit de oven en leg voorzichtig op een **taartrooster** om af te koelen.
- !**Let op, warme koekjes zijn heel breekbaar!**

Tips

- Ken de temperatuur van je eigen oven. Een **oventhermometer** is niet overbodig als je veel bakt. Dit is de enige manier om te weten of je oven temperatuur standaard gelijk, hoger of lager staat dan de temperatuur vermeld in een recept. Pas dan je temperatuur aan en noteer het bij je recept.
- **Check altijd een paar minuten voor de totale baktijd** of je speculaas/cake/taart genoeg gebakken is, schrijf voor een volgende keer je baktijd op (doe dit bij al je baksels) maar blijf toch enkele minuten voor de totale baktijd checken!
- Voor eventueel allergieën of vegan vrienden: het ei kan je vervangen door 1 el lijnzaad (of 1 el plantaardige melk), gemalen in een koffiemolen + 2 el water even te laten weken; de boter door de vegan blok van Naturli en de melk door plantaardige melk.
- **Onderhoud van je houten vorm:** leg die ergens weg, **zonder** luchtdicht in te pakken in plastic, best ergens waar er geen stof aan kan. **Was je houten vorm nooit af.** Kleeft je deeg toch in je vorm, haal het dan voorzichtig weg met een tandenstoker. Doe ook nooit bloem in je vorm, de bloem verstopt ook een beetje de figuren/lijnen én het is echt niet nodig. De bloem maakt ook vlekken op je speculaas. **Gebruik je de vorm een jaar niet, vet dan even in voordat je hem opnieuw gebruikt.**

Extraatje

Speculaas Kruidenmengeling

10g zwarte peper
20g kruidnagel
10g gemberpoeder
10g kardemom
15g kaneel
20g foelie

- Doe al je kruiden in een vijzel en maal ze super fijn of gebruik de reeds gemalen versies.
- Zeef eventueel door een fijne zeef.
- Verpak in een glazen potje en bewaar op een droge plaats.

Tip

- Je kan met deze kruiden wat spelen. Wil je het graag pittiger of zachter, voeg wat meer of minder van een bepaald kruid toe.
- Ik zelf hou niet zo van anijs maar in veel speculaaskruiden wordt ook anijszaad of venkelzaad verwerkt als je dat graag lust.

Geniet van dit recept!

Heb je iets lekkers gemaakt met een Ann Koekepan-recept? Ik zou het geweldig vinden als je me tagt met @annkoekepan op sociale media! Zo kan ik meekijken naar jouw creaties, en het helpt mij ook om mijn recepten met anderen te delen – dubbel plezier dus. 😊 Tot binnenkort in mijn feed! xx

PS: Volg je mij al op Instagram of Facebook? Je vindt er nog meer heerlijke, beproefde recepten om uit te proberen.

Copyright: Ann Van Camp