Peperkoek

Wat heb je nodig

250 gram roggemeel
150 gram honing
100 gram basterdsuiker (bruin)
½ zakje bakpoeder (8 gram)
¼ theelepel zout
100 ml water
boter om in te vetten

Kruiden:
1 theelepel kaneel
¼ theelepel nootmuskaat
¼ theelepel zwarte peper
¼ theelepel kruidnagel
¼ theelepel gemberpoeder
¼ theelepel anijszaad

Doe alle kruiden in een schaaltje en roer ze door elkaar.
Doe de bloem in een beslagkom.
Doe het bakpoeder, het zout en de kruiden erbij.
Roer alles goed door elkaar.

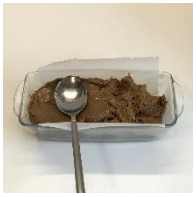
Doe 100 gram honing en de suiker in een pan.
Schenk het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het aan de kook en zet de kookplaat uit.

Doe de deeghaken in de mixer en zet hem op de middelste stand.
Schenk het stroopmengsel bij het meel in de beslagkom.
Meng het stroopmengsel door het meel.

Kneed het deeg 5 minuten.
Dek de beslagkom af met plastic folie.
Laat het deeg minimaal 12 uur rusten.
Het hoeft niet in de koelkast.

Zet de oven op 160 graden.
Schenk 50 gram honing bij het deeg.
Maak je handen nat onder de koude kraan.
Kneed met je natte handen, de honing door het deeg.

Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Schep het deeg in de bakvorm.
Neem kleine scheppen tegelijk, het deeg is nogal stevig.



Strijk het deeg glad met de bolle kant van een natte lepel.
Zet de bakvorm in de oven en bak de peperkoek 60 minuten.
Prik met een satéprikker in de peperkoek.
Als die er schoon uitkomt, is de peperkoek gaar.
Laat de koek in de bakvorm, afgedekt met folie, afkoelen.