Peperkoek zoals toen

Wat heb je nodig

100 gram kristalsuiker
275 gram honing
125 ml water
350 gram roggemeel
1 mespuntje zout
50 gram bruine basterdsuiker
1 zakje bakpoeder (15 gram)
boter om in te vetten
melk om te bestrijken

Kruiden:
1 theelepel kardemom
1 theelepel kaneel
½ theelepel gember
¼ theelepel kruidnagel
¼ theelepel nootmuskaat
¼ theelepel zwarte peper
⅛ theelepel anijszaad
⅛ theelepel koriander

Knip het bakpapier op maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Doe alle kruiden in een schaaltje.
Roer het goed door elkaar.

Doe het roggemeel in een beslagkom.
Doe het kruidenmengsel en het bakpoeder erbij.
Doe de basterdsuiker en het zout er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de kristalsuiker en de honing in een pan.
Schenk het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het honingmengsel al roerende aan de kook.

Schenk het honingmengsel bij het meel.
Roer het door elkaar.
Kneed met de mixer met deeghaken.
Niet met de handen, want het deeg is te warm.

Als het goed gemengd is, nog 5 minuten kneden.
Schep het deeg in de bakvorm.
Schep eerst het deeg in de hoeken van de bakvorm.
Vul zo verder de bakvorm, tot het deeg op is.

Strijk de bovenkant glad, met de bolle kant van een natte lepel.
Verpak de bakvorm in plastic folie.
Laat het deeg minstens 12 uur rusten (langer mag ook).
Het mag in de koelkast, maar het hoeft niet.

Zet 10 minuten van tevoren de oven op 160 graden.
Haal het plastic folie van de bakvorm.
Bestrijk het deeg met melk.
Zet de bakvorm in de oven en bak de peperkoek 70 minuten.
Haal de peperkoek uit de vorm en laat afkoelen op een taartrooster.