Deventerkoek

Wat heb je nodig

300 gram bloem
250 gram bruine basterdsuiker
250 gram rozijnen
2 eetlepels bakpoeder
1 sinaasappel
boter om in te vetten
2 eetlepels stroop
200 ml melk
1 ei
2 eetlepels koekkruiden
6 bolletjes gember

1 uur van tevoren de rozijnen wassen en dan uit laten lekken.
Was de sinaasappel en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de sinaasappel, alleen de oranje laag.
Pers de sinaasappel uit.

Doe de rozijnen en het sinaasappelrasp in een pan.
Schenk het sinaasappelsap erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verwarm het al roerend tot het bijna kookt, zet de kookplaat uit.

Snijd de gember in kleine stukjes.
Zeef de bloem boven een beslagkom.
Doe het bakpoeder, de koekkruiden en het ei bij de bloem.
Doe de stroop, de melk en de bruine suiker er ook bij.

Roer alles goed door elkaar.
Doe de gember in de beslagkom.
Schenk het warme rozijnen mengsel erbij.
Roer het goed door elkaar tot een glad deeg.

Verpak de beslagkom in plastic.
Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.

Kneed het deeg 2 minuten stevig door.
Giet het deeg in de bakvorm.
Verpak de bakvorm in plastic.

Laat de bakvorm minimaal 1 uur staan, op kamertemperatuur.
Zet na 1 uur de oven op 160 graden.
Zet de bakvorm in de oven en bak de koek 90 minuten.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Laat de koek afkoelen op een taartrooster.