Groninger koek

Wat heb je nodig

175 gram roggemeel
75 gram tarwebloem
175 gram basterdsuiker
75 gram boter (zacht)
2 eieren
boter om in te vetten

150 ml karnemelk
100 gram sukade
1 eetlepel bakpoeder
1 eetlepel koekkruiden
1 snufje zout

bakvorm van 20 cm

Snijd de sukade in heel kleine stukjes.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem, het meel en het bakpoeder in de zeef.
Doe het zout en de koekkruiden erbij en roer het door de zeef.

Doe de boter in een andere beslagkom.
Roer de boter zacht en romig met de mixer.
Doe de basterdsuiker erbij en mix dit 5 minuten.

Doe er een ei bij en mix het er door.
Doe dan het andere ei erbij en mix het er ook door.
Doe een gedeelte van het gezeefde meel erbij.
Roer het door elkaar.

Schenk de helft van de karnemelk erbij en roer het er door.
Doe de rest van het meel erbij en roer het er door.
Schenk de rest van de karnemelk erbij en roer tot een soepel deeg.
Doe de sukade erbij en roer ze door het deeg.

Verpak de beslagkom in een plastic zak.
Laat het op een koele plaats minimaal 12 uur staan.
Knip het bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier in de bakvorm.

Zet de oven op 160 graden.
Zet de beslagkom op het werkblad en haal het plastic eraf.
Kneed het deeg 2 minuten met de hand.
Schep het deeg in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Zet de bakvorm in de oven en bak de koek in 90 minuten gaar.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Laat de koek 10 minuten afkoelen in de bakvorm.
Haal de koek uit de bakvorm en verpak hem in folie.
Laat de koek 24 uur staan voordat je hem aansnijdt.