Vlaamse peperkoek

Wat heb je nodig

350 gram roggemeel
100 gram kristalsuiker
200 gram honing
100 ml water
2 theelepels koekkruiden

50 gram bruine basterdsuiker
15 gram bakpoeder
3 eetlepels parelsuiker
boter om in te vetten

Bakvorm van 20 cm

Doe het roggemeel in een beslagkom.
Doe de koekkruiden erbij.
Roer het goed door elkaar.

Doe de honing, de kristalsuiker en het water in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verwarm het al roerende, tot de suiker is opgelost.
Als het begint te koken, de kookplaat uitzetten.

Schenk het warme mengsel in de beslagkom.
Roer het goed door elkaar.
Het is een taai deeg, dus roeren gaat lastig.

Laat het deeg afkoelen.
Verpak de beslagkom in plastic.
Laat het 2 dagen rusten op een koele plek.

Zet de oven op 150 graden.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Doe de basterdsuiker en het bakmeel in de beslagkom.

Kneed eerst in de beslagkom alles door elkaar.
Leg het deeg op het werkblad en kneed het stevig door.
Vorm er een rol van, net zo lang als de bakvorm.
Leg de rol in de bakvorm.

Strooi de parelsuiker over de bovenkant van de rol.
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.