



## PEPERKOEK

*Recept voor een grote peperkoek. Een Brabantse specialiteit. Dit is een basisrecept waarmee zelf gevarieerd kan worden. Zie ook*

*onder: varianten.*

*Let op: het voordeeg moet 1 dag rusten. Afbakken op dag 2.*



### Ingrediëntenlijst

- 500 gram Lelie's Volkoren Roggemeel
- 500 gram honing en/of bruine basterdsuiker/suikerstroop
- 200 ml handwarm water
- 15 gram bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 15 gram koekkruiden bestaande uit:
  - o 2 theelepels kaneel
  - o ½ theelepel nootmuskaat
  - o ½ theelepel zwarte peper
  - o ½ theelepel kruidnagel
  - o ½ theelepel gemberpoeder
  - o ½ theelepel anijszaad (optioneel)
- Én een grote cakevorm

### Bereiding (let op: deeg moet 1 dag rusten)

#### Dag 1: voordeeg mengen

- Meng alle droge ingrediënten door elkaar (roggemeel, bakpoeder, zout, gemengde koekkruiden)
- Verwarm 400 gram honing/suiker met water tot een stroop (niet koken).
- Meng de gemengde droge ingrediënten en de gemende stroop met een deegmixer (niet met handen want de stroop is heet!) tot het voordeeg.
- Laat dit voordeeg een dag rusten onder plastic folie.

#### Dag 2: bakken

- Meng met natte handen het voordeeg in een kom met de overige 100 gram honing.
- Neem een groot cakeblik en doe er bakpapier in of vet hem in.
- Giet het beslag erin.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zet de cakevorm erin en zet de oven terug naar 150°C. Bak de peperkoek in een uur.
- Haal de cakevorm uit de oven en laat afkoelen. Dek af met aluminiumfolie om de korst niet teveel te laten uitdrogen

### Varianten (optioneel)

- Meng 50 gram stemgember in stukjes erdoorheen en/of sukade en/of rozijnen.
- Doe er noten door en/of stukjes kandijnsuiker.
- Bedek voor het bakken met rietsuikerklontjes of parelsuiker.