

Recepten

Molen van Buursink, Markelo

Stationsstraat 33, 7475 AL Markelo. telefoon 0547-363069

In de molen worden allerlei graanproducten verkocht, waaronder natuurlijk ook gewoon bloem en volkorenmeel om heerlijk brood van te bakken. Maar naast die standaard producten zijn er heerlijke mixen, om U in staat te stellen een echt bijzonder broodje te bakken.

Voor de "luie" bakkers is er een ruime keus uit zogenaamde complete mixen, alleen water en een broodmachine en het gaat niet alleen lekker ruiken, maar ook voortreffelijk smaken!

Voor de meer "creatieve" bakkers zijn er mixen waarbij u zelf nog wat moet toevoegen, daar is een recept handig bij.

En de bakkers met veel praktijkervaring en/of veel fantasie pakken gewoon tarwebloem en/of volkorenmeel en gaan zelf aan de slag met allerlei toevoegingen, waarvan ook het een en ander in de molen verkrijgbaar is. Deze bakkers hebben onze recepten niet nodig, behalve als ze eens van de platgetreden paden willen gaan.

Verder zijn er enkele streekrecepten, aangegeven in **rood**

Inhoud

de compleetmixen	2
Roggebrood.....	2
Zuurdesembrood	2
de broodmixen.....	3
Pannenkoeken.....	3
Gewoon bruin brood	4
Balkenbrij.....	4
Twentse Kruidkoek	5
Oliebollenmix	5
Pepernoten	6
Taai Taai.....	6
Speculaas.....	6
Suikerbrood	7
Eierbotter.....	7
Spekkedikk'n	8

de compleetmixen

Es een ruime keus aan kant en klare mixen. Het wordt u met deze mixen erg gemakkelijk gemaakt:

ca 300 ml water toevoegen en
in de broodbakmachine!

Naast de diverse mixen met meerdere graansoorten, is er ook een met het glutenarme speltmeel. Ook roggebrood is glutenarm.

Roggebrood

roggebrood is glutenarm

gestoomd roggebrood

250 gr roggemeel en 250 gr gebroken rogge (500 gr mix)

3 à 4 eetlepels stroop en 2 theelepels zout oplossen in 425 ml. water. Alles goed mengen in kom met houten lepel. Bakblik invetten met olie of boter. Het deeg (kleffe massa) in blik doen, goed aandrukken. Bovenkant afsluiten met aluminiumfolie, losjes.

Zet blik op een roostertje in pan met 4 à 5 cm warm water met deksel erop ca. 2,5 uur zachtjes doorkoken. Na het koken (stomen) het brood in blik laten afkoelen.

gebakken roggebrood

500 gram roggemeel (eventueel deels gebroken rogge)

16 gram bakpoeder

0,5 liter water (handwarm)

1 theelepel zout

2 theelepels kummel (smaakmaker!)

ev. 2 lepels stroop of bruine suiker

Meng meel, bakpoeder, zout en kummel, voeg water toe en kneed het deeg goed, vorm er een brood van, leg dat op een met wat meel bestrooid bakblik en bak het in bijna 1 uur in een voorverwarmde oven op 160 °C.

Zuurdesembrood

Ingrediënten:

400 gram volkorenmeel

300 gram tarwebloem

420 ml water

Maak hiervan deeg en voeg daaraan 70 gram zuurdesem toe. (De hoeveelheid zuurdesem moet circa 10 % van het gewicht zijn). Houd er rekening mee dat in de [zuurdesem](#) al water zit, dat in mindering brengen op de genoemde waterhoeveelheid.

Voeg wat zout, suiker en boter of olie bij.

Laat het deeg in het bakblik rijzen tot het 2 keer zo hoog is.

Brood bakken in voorverwarmde oven, 220 graden.

Zuurdesem

Ingrediënten:

Ca 125 gram volkoren tarwemeel

Water

Bereiding:

Meng in een pot of maatbeker één deel, ca 25 gram, met twee delen water, circa 50 ml.

Goed roeren, afdekken met deksel of huishoudfolie.

Wegzetten op warme plaats, liefst boven 20 graden Celcius.

's Ochtends en 's avonds omroeren en, wanneer zich belletjes hebben gevormd, elke dag een deel water (25 ml) en een deel meel (25 gram) toevoegen. Na 4 of 5 dagen is de zuurdesem klaar voor gebruik - als zich na de laatste keer meel en en water toevoegen – weer luchtbelletjes hebben gevormd.

de broodmixen

4 granenmeel / 7 granenmeel

11-zadenbroodmix

500 gr meel

Bakblik vullen met:

300 ml water,

250 gr (de helft) 4-granenmeel,

10 gr zout, 10 gr suiker,

25 gr boter of olie,

nog 250 gr speltbloem (2e helft),

15 gr poedergist

Gebruik standaard bakprogramma.

Pannenkoeken

Onze pannenkoekenmix is extra lekker omdat er wat boekweitmeel in zit. Er is keus uit gewoon en volkoren mix.

benodigdheden (15 – 20 stuks):

500 gram pannenkoekenmeel,

1 liter melk, 2 eieren, snufje zout, eventueel krenten of rozijnen

Doe het meel in een kom of pan. Doe er al roerende de melk doorheen, daarna de eieren en het zout.

Als u de tijd heeft dan een uurtje laten rusten voordat u gaat bakken. Bak de pannenkoeken in een hete pan met boter of olie.

U kunt de pannenkoeken natuurlijk ook lekker maken met een paar plakjes dun gesneden spek of kaas

Gewoon bruin brood

500 gram volkorenmeel
10 gram gedroogde gist
± 3 dl lauwe melk of water
12 gram zout
(50 gram boter, zie recept)

Meng het gist met melk of water en laat even 10 minuten rusten.

Zeef meel en zout in een kom. Voeg het gistmengsel toe en kneed goed door (voeg voor een minder snel droog wordend brood ook de zacht gemaakte boter toe). Kneed tot het deeg soepel is en niet meer plakt. Leg het deeg in de kom, dek het af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats in een uurtje rijzen.

Vet het bakblik in en kneed het deeg nog een minuut stevig door. Druk het deeg plat en rol het op tot het past in de broodvorm. Leg het deeg met de naad naar beneden in de vorm. Laat het afgedekt weer 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor tot 225°C (heteluchtoven 200°C) en bak het bruinbrood in 25-30 minuten gaar en bruin. Maak halverwege de bovenkant van het brood wat nat om een glimmende korst te krijgen.

Balkenbrij

Ingrediënten Voor 8 personen:

500 g varkensvlees (restvlees, eventueel ook wat spek), 250 g rauwe varkenslever, 300 g boekweitmeel (ev. een deel daarvan als boekweitgrutten, of voeg wat grutten toe), kruiden naar smaak, bijv.:

"rommelkruid", of 1 theelepel peper, 1 theelepel korianderpoeder, 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel foelie, 1 theelepel gemalen kruidnagelen, zout (Boekweitmeel niet vervangen door bloem of tarwemeel, het bepaalt namelijk veel van het karakter van de balkenbrij). Eventueel krenten en rozijnen toevoegen. Breng 2 liter water met daarin het vlees en de lever aan de kook en laat het op een zacht vuur een uur heet staan. (Kan ook in de snelkookpan in minder tijd). Neem het vlees als het goed gaar is uit de pan en snij het fijn. Breng het kookvocht weer aan de kook en doe het vlees er weer bij, voeg de kruiden toe en zout naar smaak. Strooi al roerend het boekweitmeel erbij. Nu komen er enkele kritische minuten: Laat het geheel 6 à 7 minuten koken tot de massa "blubt" als vulkanische grond. Laat het niet aanbranden! Overscheppen in een geschikte vorm en af laten koelen.

Als de balkenbrij goed koud is kunnen er plakken van gesneden worden, die plakken aan beide zijden in een koekenpan bakken en u hebt een heerlijke broodbedekking. (Ook lekker "hapje" bij de hoofdmaaltijd). Balkenbrij is goed te bewaren, enkele dagen in de koelkast en veel langer in de diepvries.

Uit het woordenboek: Balkenbrij is een spijs, bereid uit vlees van een varkenskop en ander vleesafval,

bloed en vet, gekookt met boekweitmeel, krenten en rozijnen (ofwel gekruid) (vroeger in een doek aan de balken opgehangen)

Er zijn regionale verschillen en smaken verschillen, daarom nog een variant:

500 gram varkensvlees (poulet, hart, lever, nier, mager spek, gehakt.

100 gram vet spek.

15 gram gemengde kruiden: anijszaad, tijm, kruidnagel, laurier, nootmuskaat, foelie, gemalen peper.

2 bouillonblokjes.

1 liter water.

250 gram boekweitmeel.

Ev. 75 gram gewelde rozijnen.

Ev. ¼ liter varkensbloed.

Doe het vlees en het vet spek met het water in een grote pan en breng aan de kook. Voeg de gemengde kruiden, peper en bouillonblokjes toe en laat in ca. 40 min. gaar sudderen. Neem het vlees uit de bouillon en laat het afkoelen. Giet de bouillon door een zeef. Snijd het vlees heel klein en het vet spek in dobbelsteentjes van 0,5 cm.

Maak van een derde deel van de bouillon met het boekweitmeel een glad beslag. Breng de overige bouillon met het vlees weer aan de kook en voeg eventueel de rozijnen en / of het bloed toe.

Voeg onder voortdurend roeren geleidelijk het beslag toe. Laat een kwartiertje doorkoken en blijf roeren. De brij moet goed stijf zijn, anders nog wat boekweitmeel toevoegen.

Giet de brij in een met koud water omgespoelde kom en laat hem afkoelen. Zet hem nog een nacht in de koelkast. Snijd dikke plakken van de balkenbrij en bak die om en om bruin in een koekenpan met wat boter.

Twentse Kruidkoek

750 gr. kruidkoekmix. 375 ml. water.

Goed mengen, geen lucht inkloppen. 75 min. laten rusten.

Daarna doorroeren en rozijnen toevoegen. In een goed ingevet cakeblik gieten. Samen met een kopje water in een voorverwarmde oven zetten. Oventemperatuur 160 graden. Baktijd 60 minuten. Goed af laten koelen, in de koelkast bewaren.

Oliebollenmix

1 kilogram bloem

70 gram verse gist

20 gram zout

1 ei

120 gram krentenbroodpoeder

400 gram krenten

100 gram rozijnen
circa 0,9 liter water

Bestel uw pakket in veelvouden van 1 kg in de maand december.

Pepernoten

Ingrediënten

- 125 gram bloem
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 80 gram bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels water
- 1 mespuntje zout
- 1 eierdooier
- 1 theelepel speculaaskruiden (zie onder speculaas)
- 1/2 theelepel kaneel
- 1 mespuntje gemalen anijszaad

Bereiding

Kneed alle ingrediënten door elkaar tot een soepele bal deeg. Laat deze bal 1 uur op een koele plaats rusten, bijvoorbeeld in de koelkast. Smeer de bakplaat in met boter. Draai van de helft van je bol deeg allemaal kleine balletjes, ter grootte van een knikker. Leg de kleine balletjes op gelijke afstand op de bakplaat. Je kunt van de helft van de bol ongeveer 1 bakplaat vol pepernoten maken.

Druk elk balletje een beetje plat met je duim. Bak de pepernoten gaar en goudbruin en laat ze daarna afkoelen. Je kunt onder het bakken alvast de volgende portie maken. Bak de pepernoten ongeveer twintig minuten met een temperatuur van 160 Grad. Plaats de pepernoten in het midden van de oven.

Taai Taai

Ingrediënten

- 330 gram vloeibare honing
- 1/2 ei
- 300 gram bloem
- 12 gram bakpoeder
- 10 gram speculaaskruiden (zie onder speculaas)

Bereiding

Vermeng de honing met het halve ei. Zeef de overige bestanddelen boven een beslagkom, voeg het honing-eimengesel toe en meng alles met een houten lepel tot een samenhangend geheel. Kneed de massa met een elektrische handmixer tot een soepel deeg. Je kan ook je handen gebruiken, maar wees erop voorbereid dat taai-taaideeg in dit stadium erg plakkerig is. Laat het deeg minimaal een halve dag rusten en rol het daarna -tussen twee met olie of boter bestreken vellen bakpapier- uit tot een lap van ca. 1 cm dikte. Snijd het deeg in de gewenste vorm(en) en bak het 15 à 20 minuten in de op 200 graden voorverwarmde oven.

Speculaas

Ingrediënten

- 400 gram bloem
- 2,5 theelepels bakpoeder

- 1,5 theelepel
- 200 gram boter
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 75 gram amandelsnippers
- 1 ei

Bereiding

Zeef de bloem en meng dit met het bakpoeder, de speculaaskruiden en het zout. Basterdsuiker en (koude) boter toevoegen. Kneed hier soepel deeg van laat dat vervolgens een nacht staan in de koelkast. Zo trekken de kruiden in het deeg. Niet langer, want daar wordt het niet lekkerder van. Dan het deeg goed kneden. Wie een speculaasplank heeft kan die met bloem bestuiven en er stukjes deeg indrukken. Anders rol je het deeg totdat het ongeveer 1,5 cm. dik is en kun je er koekjes van snijden.

Poppetjes zijn natuurlijk klassiek, maar je kan ook zelf andere vormen verzinnen. Dan het deeg bestrijken met ei. (ei kapot slaan en opstrijken met kwastje totdat het glimt) De koekjes leg je op een beboterd bakblik en bestuif je met amandelsnippers Ook de stukjes amandel bestrijken met ei. Vervolgens in een matig warme oven(170 graden) in zo'n 20 a 25 minuten bruin en gaar

Speculaaskruiden:

gelijke delen (of anders naar eigen smaak)

- kaneel,
- nootmuskaat,
- gemalen kruidnagels en

bakken. De laatste vijf minuten het speculaas even omdraaien.

- een beetje anijs

Suikerbrood

210 ml water

375 gram bloem

1,5 theelepel zout

1 eetlepel suiker

25 gram boter

1 theelepel droge gist

kleine suikerbrokjes (in de molen te koop) 1 theelepel kaneel
pas toevoegen als deegprogramma gedraaid heeft.

Maak van alle ingrediënten (behalve de suikerklontjes en de kaneel) in de broodbakmachine het deeg. Als het deeg klaar is haal je het uit de machine en rol je het op een met bloem bestoven ondergrond uit tot een grote platte lap. Hierop strooi je suikerbrokjes en de kaneel. Vorm een mooie langwerpige strak opgerold stokbrood en leg dit in een ingevet broodblik met ingevette huishoudfolie afgedekt. Op een warme plaats circa 1 uur te rijzen. Bak het brood in de voorverwarmde oven op 200 °C in ongeveer 35 minuten.

Eierbotter

Een typisch regionaal gerecht is "eierbotter" dat vaak op het land werd genuttigd, rond 4 uur, vespertijd.

Ingrediënten:

75 gram bloem

5 dl melk

1 dl water

4 eieren

400 gram gezouten spek met vleesrandje

peper en zout naar smaak

Snij het spek in heel kleine dobbelsteentjes en bak het uit in een ruime pan.

Klop de eieren met het water en de melk goed los, voeg peper en zout toe, maak er een glad beslag van.

Giet het beslag al roeren met een houten lepel in de pan met het uitgebakken spek.

Zet de pan op een zacht pitje en roer af en toe het mengsel los van de bodem.

Laat de massa dik worden, als de bloem gaar is dan is de massa tamelijk droog en de eierbotter klaar voor consumptie.

Opdienen op een plak roggebrood

Spekkedikk'n

(Geurige traditie met modem wafelijzer)

Ingrediënten

750 g roggemeel

250 g tarwebloem

200 g margarine

500 g gele basterdsuiker

1 tl zout

3 eieren

350 g (ontbijtspek) in kleine plakjes of reepjes

300 gr droge (Drentse) worst in dunne plakjes

(eventueel) 1 el gemalen anijszaad

Bereidingswijze

Het beslag heeft een grijzige kleur en het ruikt een beetje zuur. Dat is typerend voor het roggemeel dat erin verwerkt is. Eigenlijk ziet het er helemaal niet zo lekker uit, maar zodra het licht sissend op het hete wafelijzer ligt, komt er een heerlijke geur vrij: zoet en hartig tegelijk. Het is de geur van echte ouderwetse spekkedikk'n, een soort kleine pannenkoekjes met dunne plakjes spek en harde worst er in. Ze worden echter niet in een koekenpan gebakken, maar in een wafelijzer. Deze specialiteit wordt vooral in de Veenkolonien gegeten. Een spekkedik, ook wel spekdik of spekdikken genoemd, is een gerecht voor Oud en Nieuw, net als oliebollen. Vroeger rook elke boerenkeuken op oudejaarsdag naar spekkedikk'n. Het waren voornamelijk de mannen die de pannenkoekjes bakten.

De traditionele gietijzeren wafelijzers waren flink zwaar en er was best wat spierkracht voor nodig om ze in het vuur te houden. Daar kwam bij dat er 's winters op het land niet zo veel werk te doen was, waardoor de mannen ook de tijd hadden om te bakken. Toen er elektrische ijzers op de markt kwamen, konden ook de vrouwen aan de slag. Zo gaat u te werk: Smelt de basterdsuiker in een halve liter heet water tot een zoete siroop. Smelt de boter, maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer de gesmolten boter door het suikerwater. Voeg vervolgens meel, zout en eieren en eventueel anijszaad toe en roer alles tot een lobbige beslag. Dek de kom af en laat het geheel een nacht staan op een koele plek. De volgende dag is het beslag dik geworden. Voeg naar eigen inzicht water bij voor een werkbaar beslag. Het beslag moet wel iets dikker zijn dan gewoon pannenkoekbeslag. Laat een elektrisch wafelijzer flink heet worden. Let op: een ijzer voor dikke Belgische wafels is niet geschikt, het moet een zogenoemd hooftjesijzer zijn. Vet het ijzer eventueel eerst in met een stukje vet spek.

Leg een hoopje beslag op het hete ijzer, doe er een plakje spek en twee plakjes worst op, knijp

het ijzer dicht en laat de spekdik in ongeveer een halve minuut gaar worden. De spekdik wordt niet knapperig, maar blijft slap.