

Eikenblaadjes

Vanavond is het thema in "Heel Holland bakt" herfst. De kandidaten worden uitgedaagd om worteltaart, eikenblaadjes (koekjes) en een herfstspektakel te maken. Ik heb mezelf dit keer uitgedaagd om de eikenblaadjes te maken. Het zijn koekjes die gemaakt worden van een roerdeeg. Bij het maken van zanddeegkoekjes worden er drie soorten deeg onderscheiden: roerdeeg, wrijfdeeg en kruimeldeeg. De verschillen zitten hem in de verhouding tussen de ingrediënten en de werkwijze om het te maken. Alle degen hebben gemeen dat je begint met de vetstof, daarna suiker toevoegt en vervolgens de bloem. Kruimeldeeg is steviger dan roerdeeg. Roer- en kruimeldeeg mogen niet luchtig worden geklopt tijdens het bereiden, terwijl dat bij wrijfdeeg juist wel moet. Kruimeldeeg kruimelt en is stevig en moet na bereiding gekoeld worden in de koelkast voor verdere verwerking, roer- en wrijfdegen zijn spuitbaar en mogen om deze eigenschap te behouden niet voor verwerking gekoeld worden in de koelkast. Deze eikenblaadjes worden gespoten met een gekarteld spuitmondje van 7 mm, denk erom dat je ze dun en gelijkmatig opspuit zodat de garing gelijkmatig plaatsvindt.



Ingrediënten:

- 190 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 125 gram poedersuiker
- 65 gram eiwit
- 1 gram vanille essence
- 125 gram patentbloem
- 125 gram Zeeuwse bloem
- 2,5 gram zout

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.
- Roer in een kom de zachte roomboter, poedersuiker, eiwit en vanille essence tot mengsel dat niet luchtig is.
- Voeg in één keer patent- en Zeeuwse bloem en het zout toe.
- Roer tot een egaal gemengd deeg.
- Schep het deeg over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 7 mm.
- Spuit dun en gelijkmatig eikenblaadjesvormen op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Begin aan de uiteinden, maak hier een kleine ronding en werk zo naar het midden toe. Zorg ervoor dat het deeg elkaar goed raakt zodat de koekjes na het bakken niet breken.
- Bak de koekjes in ca. 15 minuten goudbruin en gaar.
- Laat na het bakken afkoelen op de plaat.
- Pas wanneer de koekjes uitgehard zijn deze van de plaat nemen en in een luchtdichte trommel bewaren.

Bron: "Praktijkboek aanvulling. Deelkwalificatie korstdeeg en zanddeeg" door NBC