

Haverkoekjes (glutenvrij)

Arend Kisteman van de Stadsbakker uit Zwolle twitterde een tijdje geleden dat haver dé trend zou worden voor de komende jaren. Omdat ik nog niet eerder met haver had gebakken, werd ik nieuwsgierig en toen ik toch een bestelling bij de molen moest doen, bestelde ik ook havermeel. Haver is van nature glutenvrij, maar door kruisbestuiving tijdens de teelt, vervoer en verwerking kan dit niet altijd gegarandeerd worden. Moet je vanwege je gezondheid gluten mijden, dan kan je het beste gecertificeerde haver nemen, die is gegarandeerd glutenvrij. De koekjes die ik maakte zullen het niet lang volhouden in de koektrommel, want ik vind het ontzettend lastig om er af te blijven en niet in één keer de trommel leeg te eten. Ik maakte twee varianten: haverkoekjes met enkel havermeel en haverkoekjes bestrooid met geplette tarwe (waarmee ze met deze toevoeging natuurlijk niet meer glutenvrij zijn). Beide varianten waren ontzettend lekker. De haver heeft een rijke, ronde smaak. Ik moet nog uitproberen hoe het haver in een brood mij bevalt, maar voor koekjes zal ik het zeker vaker bestellen! Dit recept is goed voor ongeveer 30 koekjes.



Ingrediënten:

- 250 gram havermeel
- 2 gram bakpoeder
- 25 gram bruine basterdsuiker
- 1 gram zout
- 65 gram gesmolten roomboter
- 130-135 gram water op kamertemperatuur
- evt. een flinke hand geplette tarwe

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- Zeef havermeel en bakpoeder in een kom.
- Voeg de basterdsuiker en het zout toe en roer even goed door met een garde.
- Voeg de gesmolten boter en het water toe en kneed tot een samenhangend deeg.
- Rol op een licht met (glutenvrije) bloem bestoven werkblad uit tot ca. 5 mm dik.
- Wil je ze bestrooien met geplette tarwe (tawevlokken) of andere granen, bestrooi het deeg hier dan mee na het uitrollen en rol daarna de granen vast.
- Steek met een ronde steker (6 cm) koekjes uit en leg ze met voldoende tussenruimte op een met bakpapier of siliconen bakmatje beklede bakplaat.
- Bak de koekjes in ca. 22-25 minuten lichtbruin en gaar.
- Leg de koekjes na het bakken op een rooster om af te koelen.
- Bewaar de koekjes in een gesloten trommel.



Bron: eigen recept