

Stroopkoeken

Onlangs kreeg ik van de eigenaresse van [Habitats kookwinkel](#) de vraag of ik het boek “de wereld van de stroopwafel” wilde bekijken en vooral eerlijk mijn mening wilde geven. Mijn eerste indruk was dat het een leuk boek was. Het boek gaat over alle mogelijke aspecten van de stroopwafel; korte gedichten en verhalen, de geschiedenis, ingrediënten, verhalen van ondernemers van over de hele wereld die met de stroopwafel aan de slag zijn gegaan en natuurlijk recepten. Wat mij betreft zijn de gedichten en verhalen geen waardevolle toevoeging. De geschiedenis daarentegen vond ik erg interessant. Voor de verhalen over de ondernemers alleen zou ik het boek niet enkel kopen, maar het maakte me al lezend wel erg enthousiast over wat deze mensen hebben gedaan en dat was erg inspirerend, toch een leuke toevoeging dus! De uitleg over de ingrediënten was ook interessant, maar klopte helaas niet helemaal. Zo stond hier in dat tarwebloem minder gluteneiwitten bevat dan andere soorten bloem. Hier wordt waarschijnlijk Zeeuwse tarwebloem bedoeld, want gewone tarwebloem bevat zeker glutenvormende eiwitten. Daarmee komen we ook automatisch bij de recepten. Ik koos het recept voor stroopkoeken uit om te proberen. Om mijn oordeel zuiver te houden heb ik geprobeerd al mijn ervaring en bakgevoelens te onderdrukken en puur te doen wat er in het recept stond. Dat werd helaas niet wat ik gehoopt had. De koeken verdwenen in de prullenbak.

De stroopkoeken hadden wel mijn interesse gewekt, dus ben ik eens in andere boeken gaan kijken naar recepten. Daar stuitte ik op een recept van Cees Holtkamp dat precies leek op het recept uit het boek over de stroopwafel. Een aantal (voor het slagen van het eindresultaat) essentiële dingetjes waren veranderd. Dit doet mij vermoeden dat de schrijvers weliswaar een grote merkbare passie voor stroopwafels hebben, maar niet perse een grote diepgaande bakkennis.

Ondertussen zat ik nog steeds met de knagende vraag hoe je goede stroopkoeken bakt, dus ging mijn zoektocht verder. Ik vond in het Calvé bakkersboek (schijnbaar verkocht Calvé vroeger niet alleen slasaus, mayonaise en pindakaas, maar ook bakkersproducten) een recept voor caramelwafels. Dit was iets anders dan wat ik zocht, maar met een aantal aanpassingen had ik een perfect recept voor stroopkoeken. Dit recept is goed voor 18 stroopkoeken, maar misschien is het beter het recept te verdubbelen... na een aantal te hebben uitgedeeld aan burens, vrienden en mijn gezin was de trommel wel heel snel weer leeg... Ik kreeg er wel veel complimenten voor terug, dat was erg leuk!



Ingrediënten:

Koek:

- 250 gram Zeeuwse bloem (heb je deze niet, gebruik dan goedkope tarwebloem uit de supermarkt)
- 5 gram bakpoeder, gezeefd
- 125 gram ongezouten roomboter, koud en in blokjes
- 1 gram zout
- 165 gram witte basterdsuiker
- 15 gram volle melk
- 20 gram losgeklopt ei

Stroop:

- 66 gram blanke stroop
- 66 gram bruine keukenstroop
- 100 gram blanke basterdsuiker
- 20 gram ongezouten roomboter
- 2 gram gemalen kaneel

Werkwijze:

- Meng bloem en bakpoeder in een kom goed door elkaar.
- Voeg de in blokjes gesneden, koude roomboter toe en wrijf dit door de bloem tot je een egaal zanderig mengsel hebt.
- Meng nu zout en basterdsuiker door het bloemmengsel.
- Voeg melk en ei toe en knijp het tot een glad deeg. Kneed zo kort mogelijk.

- Verpak het deeg in huishoudfolie en laat drie kwartier rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Bekleed 3 bakplaten met bakpapier.
- Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot 2-3 mm. dikte.
- Steek met een ronde steker van 8,5 cm. koeken uit en leg deze met enige tussenruimte op de bakplaten. Bij mij pasten er 12 koeken op een plaat.
- Wil je de stroopkoeken dezelfde looks geven als in de winkel: maak dan nu met een deegsteker of mes blokvormige inkepingen in het deeg.
- Bak de koeken (1 plaat per keer) in het midden van de oven, tot ze goudbruin zijn, in ca. 11 minuten.
- Schuif de koeken met bakpapier en al op een rooster, laat ze iets afkoelen (zodat ze iets uitharden) en schuif ze voorzichtig van het bakpapier op de roosters om ze volledig af te laten koelen.
- Doe alle ingrediënten voor de stroop in een steelpan en verwarm dit al roerend tot 120 graden Celsius.
- Doe ca. 1,5 eetlepel stroop op een koek (Pas op voor je vingers, want de stroop is erg heet!) en leg hier al draaiend een andere koek bovenop.
- Laat verder afkoelen.
- Bewaar in een goed afgesloten trommel.

Bron: vrij naar een recept uit Calvé bakkersrecepten.