



Ingrediënten

- 1 kg bloem
- 300 g boter
- 600 g bruine suiker
- 0.1 l water
- een snuifje zout
- 1 eetlepel bicarbonaat
- 1 theelepel kaneel
- een snuifje gemalen kruidnagel

Materiaal

- mengkom
- handzeef (optioneel)
- deegroller
- klopper
- speculaasmal (optioneel)
- ijzerdraad (optioneel)
- bakplaat

De speculoos van Dandoy

Vorbereiding: 30min

Bakken: 10min

- 1 Meng de bruine suiker, boter en kruiden in een mengkom en klop het op tot een luchtig beslag.
- 2 Voeg stukje bij beetje het water toe en meng het geheel.
- 3 Als je een handzeef hebt, gebruik deze om de bicarbonaat te zeven. Met een handzeef vermijd je eventuele klonters.
- 4 Voeg de bloem, bicarbonaat en het zout toe aan het beslag en kneed tot een gelijkmatige massa. Kneed niet te lang, anders wordt het deeg taai. Als het deeg plakkerig aanvoelt, steek het dan even in de koelkast.
- 5 Snijd het deeg in stukken en druk ze licht plat met een deegrol.
- 6 Bepoeder de mal met bloem en kneed het deeg erin met de hand. Snijd overtollig deeg af met ijzerdraad. Vet een bakplaat in en klop het deeg voorzichtig uit de mal.
- 7 Heb je geen mal? Verspreid dan het deeg met een deegrol in stukken van 2 tot 5 mm dik. Laat je fantasie de vrije loop en speel met verschillende vormen.
- 8 Verwarm de oven voor op 180° en bak het deeg 10 tot 15 minuten (naargelang de dikte van je speculoos).



“Alle soorten bruine suiker zijn geschikt voor het maken van speculoos. Weet gewoon dat wanneer je heldere bruine suiker gebruikt, de speculoos lichter van kleur zal zijn.”

‘Papi’ Daniel, Spectaculoos banketbakker sinds 45 jaar