

Recept voor een 'manneke' met Sint Annekesroggemeel

Sint Annekesrogge is biologisch geteelde rogge uit Molenschot, vlak bij de Sint Annakapel. De rogge is ambachtelijk gemalen in molen de Korenbloem in Ulvenhout. Helpt dit roggemeel je net als Sint Anneke aan een manneke'? Probeer het eens met onderstaand recept.

SINT ANNEKES ONTBIJTKOEK

Luchtige koek gemaakt van Sint Annekes roggemeel en zonder suiker.

Ingrediënten:

250 gram Sint Annekes roggemeel
200 gram melk
1 ei
100 gram honing
2 eetlepels appelstroop
2 theelepels baking soda (bv bij JUMBO)
snufje zout
2 eetlepels koekkruiden
2 snufjes liefde en aandacht

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een cakevorm 21 cm in met roomboter.

Schenk in een ruime kom de melk, het ei, de honing, de appelstroop en de koekkruiden. Mix het met een mixer op de middelste stand. Voeg lepel voor lepel het Sint Annekes roggemeel toe en het snufje zout en de baking soda. Zorg dat het één geheel is. Als laatste gaan de snufjes liefde en aandacht erbij, niet meer roeren.

Schenk het mengsel in de cakevorm en bak hem in 50 minuten gaar en goudbruin. Laat de ontbijtkoek 5 minuten in de vorm zitten en haal hem dan eruit. Laten afkoelen op een rooster. Als je een zachte korst wilt wikkel hem dan in aluminiumfolie. Wil je een knapperige korst bewaar hem dan bijv. in een tupperware vorm.

Eet smakelijk:

Eet samen met 'een manneke' van je dromen een lekker stuk Sint Annekes ontbijtkoek en laat je vervolgens verrassen.

'Lukt het niet de eerste keer, probeer het gewoon nog een keer'

Recept voor roggebrood met Sint Annekesroggemeel

Sint Annekesrogge is biologisch geteelde rogge uit Molenschot, vlak bij de Sint Annakapel. De rogge is ambachtelijk gemalen in molen de Korenbloem in Ulvenhout. Helpt dit roggemeel je net als Sint Anneke aan een manneke'? Probeer het eens met onderstaand recept.

SINT ANNEKES ROGGEBROOD

Ambachtelijk roggebrood gemaakt met Sint Annekes roggemeel.

Ingrediënten:

300 gram Sint Annekes roggemeel
250 gram bloem
330 ml koud water
8 gr. gist
5 gr. vetstof
5 gr. broodverbeteraar voor bruinbrood
7,5-10 gr zout
snufjes liefde en aandacht

Bereiding:

Meng het roggemeel, bloem, gist, verbeteraar en water gedurende twee minuten en voeg daarna het vet en zout toe. Daarna nogmaals zeker 5 minuten kneden afhankelijk van de kracht van de machine. Het wordt een stevig, vast deeg. Deeg voor de eerste keer onder plastic ca 45 minuten laten rusten.

Van deze hoeveelheid kan één brood worden gemaakt. Dit kan rond, langwerpig of in een bakvorm worden gedaan. Brood nu op een warme vochtige plek zeker 45 minuten laten rijzen.

Verwarm de oven voor op 230 graden.

Het brood gedurende 25 minuten bakken met stoom, door een beetje water op de bodemplaat van de oven te gieten. De temperatuur van de oven terugzetten naar 200 graden.

Daarna stoom laten ontsnappen en nog 20 minuten laten bakken.

Als het brood te donkers wordt, dan de oven iets lager zetten.

Eet smakelijk:

Eet samen met 'een manneke' van je dromen het lekkere Sint Annekes roggebrood en laat je vervolgens verrassen.

'Lukt het niet de eerste keer, probeer het gewoon nog een keer'