



SPECULAAS

Ingrediënten:

250 gr bloem
150 gr boter
2 tl bakpoeder
150 gr donkere basterdsuiker
2,5 el EldurApi injection mix
dessert kruiden
5 el melk
1 ei
3 el amandelen
Zout

Benodigheden:

Pro set
Pizzasteen
Bakmat
Kwastje
Kom
Eventueel bakvormpjes

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 160 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado. Plaats het rooster op het hoogste level en het hiteschild op het middelste level.

Meng de bloem, bakpoeder, suiker, een snufje zout en EldurApi kruiden met elkaar in een kom. Voeg daarna de melk en boter toe en kneed dit tot een samenhangende bal. Verpak de bal in folie en laat dit 1 uur rusten in de koelkast.

Haal na 1 uur de bal uit de koelkast en bestrooi je werkblad met een beetje bloem. Rol de bal uit tot een platte schijf van ongeveer 1 cm dik. Steek nu de speculaas uit in vormpjes of bak de schijf in zijn geheel af.

Leg de speculaas op een bakmat of bakpapier en bestrijk de bovenkant van de speculaas met het losgeklopte ei, bestrooi met de amandelen.

Kamado set up:
Indirecte hitte

Plaats de pizzasteen op het rooster en leg de bakmat met de speculaas op de steen. Bak de speculaas in ongeveer 20 - 30 minuten goudbruin.

Tip: De speculaas haal je makkelijk van de pizzasteen met een pizzaschep.

