

Roggemeel

Ontbijtkoek

- 250 g roggemeel
- 100 g volkoren tarwemeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1/2 tl kruidnagel
- Snufje nootmuskaat
- 100 g bruine basterdsuiker
- 200 ml melk
- 100 ml stroop

Verwarm de oven voor op 160°C en vet een cakeblik in. Zeef de roggebloem en het tarwemeel in een kom. Voeg bakpoeder, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en bruine basterdsuiker erbij. Voeg dan de melk en stroop toe en meng tot een glad beslag. Giet het beslag in het cakeblik en bak de ontbijtkoek in ongeveer 60 minuten, of tot een satéprikker er schoon uitkomt. Laat de ontbijtkoek afkoelen in het blik voordat je hem uit de vorm haalt.

Bron: <https://www.demolenwinkel.nl/advies/wat-kunt-u-bereiden-met-rogge/>

Roggecrackertjes met karwijzaad

- 75 gram roggemeel
- 1,5 tl grof zeezout
- 2 tl (gemalen) karwijzaad
- 1/2 tl grof gemalen zwarte peper
- 2 el olijfolie
- 60 ml water

Verwarm de oven op 175 graden. Meng het meel met het zout, peper, karwijzaad door elkaar in een schaal. Giet de olijfolie erbij en beetje bij beetje het water. Roer het geheel tot een zacht deeg.

Rol het deeg zo dun mogelijk uit op een bakmat (strooi zonodig nog wat bloem op de mat), en snijd het op de mat in vierkantjes of ruitjes.

Plaats de bakmat op een bakplaat en bak de crackertjes in ca. 18 minuten krokant (ze zijn dan licht gebruind langs de randen). Laat ze afkoelen en berg ze eventueel op in een trommel.

Lekker als knabbeltje.

Taaitaai

Deeg (24 uur van te voren)

- 150 gram honing
- 40 milliliter water
- 200 gram roggebloem, gezeefd
- zonnebloemolie

Breng het water aan de kook met de honing. Voeg de kokende massa al roerende toe aan de gezeefde roggebloem. Meng goed en olie het deeg licht in met zonnebloemolie. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minimaal 24 uur rusten.

Bereiding:

- 45 gram honing
- 4 gram speculaaskruiden
- (sinaasappelsap en -rasp)
- 4 gram baking soda
- 6 gram anijszaad
- losgeklopt ei om af te strijken

Verwarm de oven voor op 180 graden. Draai het deeg nog even goed door (bij mij was het een hele dikke plak. Heb er sinaasappelsap (en -rasp) aan toegevoegd om het iets hanteerbaarder te maken) en voeg bovenstaande ingrediënten één voor één toe aan het deeg en meng goed.

Rol het deeg uit tot een plak van ca. 7-10 mm dik en snijd het in de gewenste vorm, rechthoeken bijvoorbeeld.

Leg de taaitaai minimaal 4 cm uit elkaar op de bakplaat.

Bestrijk lichtjes met ei en bestrooi eventueel met gehakte amandelen of parelsuiker.

Bak in de oven tot mooi gaar; de precieze baktijd is afhankelijk van de grootte van de taaitaai. (Bij mij was het ca. 15 minuten)

Bron: <https://www.heelhollandbakt.nl/recepten/taaitaai/>