

Utrechtse spritsen met chocolade recept

 ± 1 uur

 25 personen



Zelfgebakken koekjes zijn het allerlekkerst! Daarom laat ik je in dit artikel zien hoe je zelf Utrechtse spritsen met chocolade kunt bakken. Om spritsen te bakken, maak je eerst een wrijfdeeg. Dit deeg heet zo, omdat tijdens het maken van spritsendeeg het deeg over het werkblad wordt gewreven. Dit zorgt ervoor dat het koekjesdeeg luchtig wordt, met lekkere brosse spritsen als eindresultaat. In dit spritsen recept gebruik ik deels [Zeeuwse bloem](#). Deze bloem bevat minder eiwitten dan gewone bloem, wat zorgt voor extra knapperige koekjes. Om de spritsen extra lekker te maken, doop ik ze na het bakken in chocolade. Als je dat te veel moeite vindt, of niet kunt wachten met smullen, dan kun je dit gedeelte natuurlijk ook achterwege laten.

Met dit spritsen recept bak je 25 tot 30 stuks!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gram witte basterdsuiker;
- 1 theelepel vanille-extract;
- 1/4 theelepel zout;
- 150 gram Zeeuwse bloem;
- 100 gram patentbloem;
- 400 gram pure chocolade calllets;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Spuitmondje gekarteld 10 millimeter;
- Deegkrabber;
- Beslagkom;
- Spatel;
- Bakrooster.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met een siliconen bakmatje of met bakpapier.
2. Meng de boter, basterdsuiker, het vanille-extract en zout op het werkblad tot een luchtige en romige massa door het met een hand in elkaar te wrijven.
3. Gebruik je andere hand om met een deegkrabber het mengsel bij elkaar te schrapen.
Tip! Het mengsel zal lichter van kleur worden naarmate het luchtiger wordt.
4. Voeg het ei toe en wrijf dit door het deeg heen.
5. Voeg de beide soorten bloem toe en wrijf tot een glad deeg.
6. Tijdens het wrijven zie je dat het deeg witter en luchtiger wordt.
7. Doe het deeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van 1 centimeter doorsnede.
8. Spuit op de bakplaat zigzaggend lange stroken spritsdeeg van 4-5 centimeter breed.
Tip! Het spuiten van de sprits vergt veel kracht, het helpt als je de spuitzak halverwege aandraait, zo hoeft je minder kracht te zetten.
Tip! Houd tussen de verschillende stroken voldoende afstand.
9. Bak de spritsen in 23 tot 28 minuten licht goudbruin en gaar.
10. Snijd de spritsen direct uit de oven in stukken van 4-5 centimeter en laat ze afkoelen op een rooster.
11. Tempereer de chocolade om de spritsen in te dopen.
12. Doe de chocolade calllets in een plastic kom.
13. Zet de kom met chocolade in de magnetron en verwarm deze op vol vermogen voor 20 seconden.
14. Roer de chocolade vervolgens door.
Tip! Ook als de chocolade niet gesmolten lijkt, is het wel belangrijk dat je de chocolade doorroert. Zo verdeel je de warmte goed.
15. Herhaal dit 3 tot 4 keer – met goed doorroeren tussendoor – en je zal zien dat de eerste chocolade begint te smelten.
16. Zodra de chocolade echt goed begint te smelten, verkort je de periodes in de magnetron van 20 seconden naar 10 seconden.
Tip! Blijf roeren tussen het verwarmen door. De chocoladestukjes zullen steeds meer smelten.
Let op: het is echter niet de bedoeling dat de stukjes helemaal wegsmelten in de magnetron. Als het grootste deel van de chocolade gesmolten is, maar er zijn nog wel enkele stukjes chocolade te zien, dan hoeft de chocolade niet meer in de magnetron.
17. Blijf de chocolade doorroeren tot ook de laatste stukjes zijn gesmolten door de warmte van de al gesmolten chocolade. Hierdoor zakt de temperatuur van de gesmolten chocolade weer iets zodat de chocolade uiteindelijk getempereerd is. Als alle chocolade is gesmolten is de chocolade klaar.



18. Doop de afgekoelde spritsen voor de helft in de chocolade.
19. Klop de overtollige chocolade er voorzichtig af en leg de koekjes op een stuk bakpapier tot de chocolade gestold is.
20. En je Utrechtse spritsen met chocolade zijn klaar, smullen maar!

Handige informatie

Deel jouw creatie met ons!

Heb jij aan de hand van dit recept Utrechtse Spritsen gemaakt? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw bakcreatie en zet deze in je story. Tag vervolgens [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) en dan delen wij 'm met plezier ook in ons verhaal.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 6 Tands RVS 10mm (Art.nr.: 482007)
- 1 x Beslagkom RVS Anti Slip 1,8 liter (Ø20cm) (Art.nr.: 085061)
- 1 x Martellato Spatel Kunststof Stug 30cm (Art.nr.: 50SP300V)
- 1 x BrandNewCake Koel/Druip Rooster 40,5x25cm (Art.nr.: BNC00767)

