

Boterkoek van Jan recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 8 personen



Eigenlijk heet hij Jan Bos. Maar in de wijde omtrek kennen ze hem als Jan Banket. Deze bijnaam kreeg hij omdat hij al sinds 1910 in het bakkersvak zit en hij meerdere familieleden heeft die Jan bos heten. Jan Bos uit Veenendaal houdt van zijn vak, want wat is er mooier dan dat jouw taart een bruiloft onvergetelijk maakt? Of dat jouw taart op een sweet sixteen party alle meiden stil laat vallen? 'We willen ons onderscheiden. We maken veel taarten voor allerlei speciale gelegenheden en voor bruiloften, zoals mooie bombetaartjes en ander luxe gebak'. Jan merkt al snel dat zijn mooie taarten zichzelf wel verkopen. 'Zo'n mooie glanzende bombe met een vulling van vers fruit of een bijna-vloeibare chocoladekern, daar kan geen mens omheen. Onze klantenkring breidt zo gestaag uit, van het ene feestje komt het andere'. Een fraai uiterlijk is één ding, smaak is minstens zo belangrijk. 'Dat het er goed uit ziet, kan je hooguit op een foto terugkijken, maar de smaak blijft hangen'.

Jan begon in 2013 voor zichzelf en werkt nu met 5 mensen in de zaak. Met Baktotaal doet hij al bijna vanaf de oprichting zaken. 'Ze hebben daar alle materialen en bijvoorbeeld ook een prachtige lijn fondant rozen. Ik bestel er standaard en andere benodigdheden voor bruidstaarten. Ze doen wat ze beloven en de kwaliteit is prima, die instelling past bij ons'.

Volgens Jan kan iedereen lekker uitpakken met zijn traditionele boterkoek. Daarvan geeft hij dan ook graag het recept. 'Boterkoek lijkt zo simpel, maar deze is echt lekker spekkig en zeker niet droog. Wij bakken ze nog elke week'.

Bezoek de website van Jan Banket eens!



Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram basterdsuiker;
- 100 gram kristalsuiker;
- 230 gram patentbloem;
- Snufje zout.

Overige benodigdheden:

- 200 gram boter;
- 1 ei;
- 6 gram citroenrasp.

Recept

1. Mix alle bovenstaande ingrediënten door elkaar heen en maak hiervan een soepel deeg.
2. Laat het deeg 2 uur in de koeling opstijven.
3. Druk het deeg in een vorm met een 12 millimeter dikte.
4. Bestrijk de koek met ei en trek met een vork lijntjes over het deeg.
5. Verwarm de oven voor op 190 graden.
6. Laat de koek voor 30 minuten bakken.

Geniet van je zelfgemaakte boterkoek!

Handige informatie

Deel jouw Boterkoek met ons!

Heb jij met dit recept een heerlijke boterkoek gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

