

Koekenbakkerij 't Möpke: da's andere koek! recept

 ± 1 uur

 20 personen



Bij koekenbakkerij 't Möpke in Enter is elke werkdag een feestje. Zo'n 16 cliënten van Stichting Philadelphia Zorg hebben hier hun dagbesteding en zij bakken met liefde. Dat proef je én dat zie je, want het ambacht straalt af van hun stoere baksels. Neem nou de vijf soorten muffins, waarvan er wel een paar honderd per dag uit de oven komen en waarvan je met gemak met vier man kan snoepen. Of de reuzenbokkenpoten of de appeltaarten. Lekker gevuld, flink formaat, daar herken je een Möpke-lekkernij aan.

‘Voor onze cliënten is dit een heel mooie dagbesteding. Het zijn allemaal mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Hier doen ze mee en maken ze wat feestelijks waar ze trots op kunnen zijn’, zeggen begeleiders Roswitha en Sefanja. Niet teveel werkdruk en een gezellige sfeer, daarin gedijen deze bakkers en inpakkers het beste. En een dag met structuur, en zo min mogelijk onrust. Om het werk uitdagend te houden, wisselen ze wel regelmatig van taak.

Koekjes, muffins en appeltaart zijn natuurlijk altijd een feestje. Maar als je er zoals 't Möpke ook nog mooie logo's op mag zetten voor bijvoorbeeld de Apenheul, of je weet dat bollebozen op de Erasmus Universiteit jouw muffins graag eten, hoe stoer is dat? ‘De mensen die hier werken komen met een grote glimlach binnen en zo gaan ze 's middags ook weer weg. Het is gevarieerd werk met een concreet eindresultaat, we hebben ook maar weinig verloop onder de cliëntmedewerkers’, zeggen de begeleiders.

De bakmaterialen bestelt 't Möpke graag bij Baktotaal. ‘Lekker snel in huis en als iets niet in het assortiment zit, denken ze echt mee. We bestellen er van alles van gereedschappen tot zeeframen, bakblikken en icing sheets’.

Voor deze site gaf 't Möpke dan ook graag een recept prijs.



Benodigdheden uit onze webshop:

- 1000 gram patentbloem;
- 450 gram + een beetje extra witte basterdsuiker;
- 30 gram citroenrasp;
- 10 gram zout;
- Ronde uitsteker;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 800 gram ongezouten roomboter;
- 50 gram eidooier.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Meng de bloem, boter, basterdsuiker, eidooiers, citroenrasp en zout goed door elkaar heen.
4. Meng tot 1 geheel.
5. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter.
6. Steek met een uitsteker rondjes uit het deeg.
7. Rol de zijanten van de koekjes door de suiker heen.
8. Leg ze op de bakplaat.
9. Bak de goudse moppen in 12 minuten gaar.
10. Draai de koekjes om en bak ze voor nog 4 minuten.

Handige informatie

Deel jouw koeken met ons!

Ben jij van plan om met ons recept koeken te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

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





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 × Kitchen Craft Uitsteker Rond Set/3 RVS (Art.nr.: KCABPLAIN)

