

Fryske dúmkjes recept

 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 50 personen



Baktotaal Bouwhuis is gevestigd in Twente, dus voor ons klonk Fryske dúmkjes erg onbekend. Daarentegen zijn ze in Friesland erg populair en bij bijna elke bakker wel te koop. Wij zijn natuurlijk de beroerdste niet en hebben ons daarom in dit streekproduct verdiept! In dit recept gaan wij jou precies vertellen wat Fryske dúmkjes zijn en hoe je ze zelf kunt maken. Ze zijn bijvoorbeeld erg lekker bij een bakje koffie of thee!

Fryske dúmkjes maken

In Friesland zijn de Fryske dúmkjes niet meer weg te denken. Deze smalle en langwerpige koekjes zijn een echt typisch Fries product en daarom ook ouderwets lekker. Fryske dúmkjes heeft haar naam te danken aan die smalle en langwerpige vorm. De koekjes lijken namelijk op duimpjes (dúmkjes is het Friese woord voor duimpjes). De koekjes zijn heerlijk gekruid met onder andere kaneel, anijs en gember. Ook worden er fijngehakte hazelnoten in verwerkt. Nou, ben jij net zo nieuwsgierig als dat wij waren? Logisch, vlug de keuken in en bakken maar!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 350 gram bloem;
- 200 gram gele basterdsuiker;
- 150 gram fijn gehakte hazelnoten;
- 1 eetlepel anijszaad;
- 1 eetlepel anijspoeder;
- 2 theelepels gemalen gember;
- 2 theelepels gemalen kaneel;
- 1 theelepel bakpoeder;
- Snufje zout;
- Plasticfolie;
- Deegroller;
- Bakpapier;



- Bakplaat.

Overige benodigdheden:

- 200 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 1 eetlepel melk;
- 1 ei, maat M.

Recept

1. Roer de volgende ingrediënten door elkaar heen: de bloem, het anijszaad, de anijspoeder, de gember, het kaneel, de bakpoeder en het zout.
2. Kneed de roomboter, basterdsuiker, melk en het ei er ook doorheen.
3. Gooi als laatste de hazelnoten bij het deeg.
4. Dek het deeg af met huishoudfolie en laat dit vervolgens een uur rusten in de koelkast.
5. Na dat uur is het tijd om het deeg uit te rollen.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden.
7. Bestrooi het werkblad met wat bloem en rol vervolgens het deeg uit tot ongeveer 1 centimeter dik.
8. Snijd uit het uitgerolde deeg koekjes van 2 bij 4 centimeter.
9. Leg de koekjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat.
10. Bak de koekjes in het midden van de oven in ongeveer 20 - 25 minuten gaar.

Genietsje fan de Fryske drúmkjes!

Handige informatie

Deel jouw Fryske dúmkjes met ons!

Heb jij ook dit recept voor Fryske dúmkjes uitgetprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw Fryske dúmkjes niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Molen de Hoop Anijszaad 50 gr. (Art.nr.: DH211)
- 1 x Molen de Hoop Anijszaad Gemalen 100 gr. (Art.nr.: DH234)
- 1 x Gember Gemalen Biologisch 30 gram (Art.nr.: UD5005729)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Hazelnoten Stukjes Geroosterd 250g (Art.nr.: BNC01319)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

