

**HASSELT
FEEST
SPECULAAS**



Recept Hasseltse SPECULAAS



INGREDIËNTEN

- 3250 g donkere kandijsuiker
- 1750 g boter
- 20 g alkali (apothek of bij een bakker)
- 40 g maagzout
- 5000 g bloem
- 75 g kaneel
- 50 g speculaaskruiden (bij een bakker)
- 250 g eieren
- 750 g melk

BEREIDINGSWIJZE

- Kandijsuiker en boter goed mengen.
- Bakpoeder zeven met een weinig bloem.
- Bloem, bakpoeder en kruiden toevoegen aan het mengsel
- suiker-boter en alles kort mengen.
- Als laatste eieren en melk toevoegen en kort kneden.
- 24u laten rusten op een koele plaats.
- Deegstukjes afwegen van 60 g.
- Maak van de deegstukjes eerst een bolletje en rol het daarna lang zoals een aardappelkroket.
- Bakken: 18 min. op ongeveer 200°C.
- Hasseltse speculaas moet zacht en dik zijn als hij gebakken en afgekoeld is.
- Indien hij te hard is moet men de baktijd wat inkorten (vb 1 min minder)



Ingedriënten	gram	1/3	1/4	1/5	1/6	1/7
Donkere kandijsuiker	3.250	1.083	813	650	542	464
Boter	1.750	583	438	350	292	250
Alkali	20	6,7	5	4	3,3	3
Maagzout	40	13,3	10	8	6,7	6
Bloem	5.000	1.667	1.250	1.000	833	714
Kaneel	75	25	18,8	15	12,5	11
Speculaaskruiden	50	16,7	12,5	10	8,3	7,1
Ei	250	83	62,5	50	41,7	36
Melk	750	250	187,5	150	125	107
Totaal	11.185	3.728	2.796	2.237	1.864	1.598
speculaas van 60gr. st.	186	62	47	37	31	27
speculaas van 40gr. st.	280	93	70	56	47	40

Kostprijs ingrediënten:

1/6	kostprijs	€/kg
542,0	€ 1,27	€ 2,35
292,0	€ 3,03	€ 10,36
3,3	€ 0,03	€ 8,12
6,7	€ 0,05	€ 8,12
833,0	€ 1,21	€ 1,45
12,5	€ 0,31	€ 25,00
8,3	€ 0,16	€ 19,23
41,7	€ 0,02	€ 0,40
125,0	€ 0,16	€ 1,25
1864,0	€ 6,23	Dec.2018
21	€ 0	/stuk 90gr.
31	€ 0	/stuk 60gr.
47	€ 0	/stuk 40gr.





