

TIPkaart: Koken → Krakelingen

Wat heb je nodig voor 20 krakelingen?

Ingrediënten

200 gram bloem
100 gram harde (= koude) boter
1 dl water
suiker
beetje zout
water

Materialen

- een oven
- keukenweegschaal
- een schaal of mengkom
- deegroller
- bakpapier
- een bakplaat
- een kommetje (voor het water)
- 1 mes (niet te scherp)
- een snijplankje
- een kookwastje
- een maatbeker
- een houten lepel
- bordjes of servetjes
- ovenhandschoenen

In de **middeleeuwen** aten de mensen krakelingen.
Nu kennen we de krakeling nog steeds.
Het is een **bros koekje** in de **vorm van een acht**.
De krakeling is zoet of zout.
Het zoute koekje werd tussen **Carnaval** en **Pasen** gegeten.
Vandaag bakken jullie zoete krakelingen.



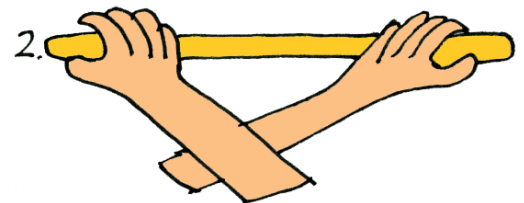
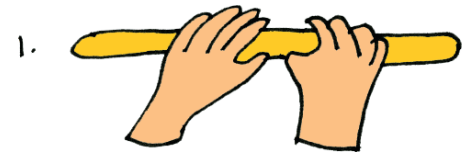
Vóór je met koken begint:

- Was je handen.
- Lees het recept eerst goed door.
- Leg alle ingrediënten en materialen klaar.



Recept: Krakelingen

- **Verwarm de oven** voor.
De **oventemperatuur** moet **200 °C** zijn.
- Meet **200 gram bloem** af en doe dat in de kom.
Snijd de **100 gram harde boter** in kleine **stukjes**.
Laat de stukjes in de bloem vallen.
- Doe er **1 dl** (100 ml) water en een **beetje** zout bij.
- **Roer** alles met de houten lepel goed door elkaar.
Kneed het deeg.
Maak een plek op het **aanrecht schoon**.
Bestrooi de plek met een **beetje** bloem.
Wrijf ook de **deegroller** in met bloem!
- Rol het deeg tot een **platte** lap.
Pak de lap deeg en kneed het deeg **weer door elkaar**.
Doe dit **drie keer**.
- **Rol** het deeg voor de **vierde** keer tot een platte vierkante lap.
Iets minder dan een halve centimeter dik.
Snijd reepjes van ongeveer **twintig** centimeter lang
en **twee** centimeter breed.
- **Vouw** de reepjes in de **vorm** van een **krakeling**.
- **Doe wat water in een kommetje**.
Strijk met een kwastje wat water over de krakelingen.
Bestrooi de krakelingen met **suiker**.
- **Bedek de bakplaat** met **bakpapier**.
Leg de krakelingen **voorzichtig op de bakplaat**.
- **Bak de krakelingen** in het midden van de oven
gaar en goudbruin.
Laat ze **ongeveer 20 minuten** bakken.
- **Ruim** ondertussen de **spullen op** en maak alles **schoon**.
- Haal de krakelingen **voorzichtig** uit de oven.
Gebruik ovenhandschoenen!
Laat ze even **afkoelen**.



Na het eten:

- **Samen opruimen en afwassen**.
- **Laat alles schoon en netjes achter**

