

ZEEUWS PROFETENBROOD

Op een bestuursvergadering van de H.K.W., enige tijd geleden, kwamen typisch Zeeuwse - Walcherse gerechten ter sprake (zie ook De Wete van april 1982). Ik heb toen beloofd voor een volgende bestuursvergadering profetenbrood te bakken voor bij de koffie of thee. Dit is inmiddels gebeurd en het smaakte kennelijk naar meer, want de gedachte kwam naar voren om het recept in De Wete te plaatsen.

Misschien kunnen ook anderen met baklust het eens proberen. Het is een recept, dat ik van mijn moeder heb gekregen. Ze kan erg goed bakken, maar werkt wel altijd met 'een beetje van dit en een beetje van dat'.

Hier zijn dan die 'bitjes':

1 half pond bloem
1 half pond zelfrijzend bakmeel
1 half zakje bakpoeder
375 gram roomboter
300 gram basterdsuiker (wit)
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel kaneel
wat zout
poedersuiker

Bloem, bakmeel en basterdsuiker zeven in een kom. Bakpoeder en vanillesuiker er bij doen en de boter klein snijden door de bloem e.d.

Kaneel en zout er bij doen en alle ingrediënten kneden tot een samenhangende bal. Laat het deeg ± een half uur in de koelkast opstijven. Deeg uitrollen op een met bloem bestoven aanrecht tot een lap van ongeveer 1/3 cm dikte. Deze lap eerst verticaal in reepjes verdelen en daarna schuin snijden, zodat U grote 'snippers' krijgt (schuine ruitjes). Leg de koekjes op een beboterd bakblik. In het midden van de oven lichtbruin bakken in ongeveer 15 minuten. Ovenwarmte 175 à 180°. Vanuit de oven even af laten koelen en op een rooster leggen, waarna ze nog met poedersuiker bestrooid worden.

Of het recept origineel is, weet ik niet. Vroeger zal er waarschijnlijk geen bakmeel of bakpoeder zijn gebruikt.

Misschien is er onder de leden ook iemand, die weet waar de naam Profetenbrood vandaan komt? Ik zie nòch met profeten, nòch met brood enig verband. Het zou erg leuk zijn reacties te vernemen.