



# DECEMBER RECEPTEN

RYORIDO



# AMAZAKE Basic Dessert



## LUXE BROOD

- 400 g gebuild meel
- 380 g rijstamazake
- 75 g zuurdesem
- 1 theel. vanillepoeder
- 1/2 á 1 theel. wit zeezout
- 50 cc maiskiemoie
- 75 cc water
- 1 grote soepkom
- 1 potje

1. Breng de amazake tot een handwarme temperatuur en meng het met het zuurdesem en de olie
2. Meng allereerst de droge ingredienten, en voeg dan de natte ingredienten toe
3. Kneed tot het een deeg geworden is en vorm er een brood van (gebruik indien nodig het water)
4. Zet weg op een warme plaats voor een paar uur tot het begint te rijzen
5. Bak op 180° C voor 45 minuten
6. Bestrijk het brood met een mengsel van rijststroop en water om het glimmend te maken
7. Dit recept kan ook als basis gebruikt worden voor het maken van krentenbrood, kerstbrood (inclusief de amandelspijs) of paasbrood



Op aanvraag zijn de volgende folders verkrijgbaar:

INFO

CAKES & MUFFINS

SHAKES & DONUTS

TAARTRECEPTEN

DESSERTRECEPTEN

DECEMBERRECEPTEN



Geproduceerd door: RYORIDO  
 Traditional Amazake Products  
 P.B. 109, NL-7200 AC  
 ZUTPHEN - HOLLAND



Telefoon: +31 575 518546  
 Telefax: +31 575 514137  
 E mail: info@amazake.nl  
 Website: www.amazake.nl



## OLIEBOLLEN (15 STUKS)

- 250 g gebuild meel
- 9 g wijnsteenpoeder
- 130 g gierst of rijstamazake
- 75 g krenten en/of rozijnen
- stukjes appel van
- 1/2 theel. wit zeezout
- 1/2 theel. vanillepoeder
- geraspte schil van 1 sinaasappel
- 15 á 20 ml bier
- 50 á 75 ml water
- 2 soepkommen
- 1/2 zakje
- 1/3 potje
- 1/3 kom
- 1 appel

1. Zeef het meel, wijnsteenpoeder, vanillepoeder en zeezout
2. Was de krenten en rozijnen en kook ze enkele minuten met een snufje zout en een deel van het water
3. Laat ze op een zeef uitlekken en bewaar het kookvocht
4. Snij een appel in kleine stukjes en doe ze samen met de krenten, rozijnen, sinaasappelschil en amazake bij het meel
5. Voeg nu het bier toe en meng alles goed. Voeg beetje bij beetje het kookvocht en het resterende water toe tot het een dik beslag is geworden dat net van de lepel afloopt
6. Verhit zonnebloemolie tot 180° C en laat met behulp van 2 eetlepels balletjes deeg in de hete olie vallen
7. Bak ze op niet te hoog vuur aan beide kanten gaar

## SPECULAASDEEG

200 g gebuild tarwemeel  
50 ml maiskiemolie  
½ theel. wit zeezout  
1/3 eetl. speculaaskruiden  
175 g \* geconcentreerde rijst of  
gierstamazake  
50 g fijngehakte amandelen

1 kom  
5 eetl.

1. Meng de maiskiemolie met het meel door het goed tussen de handen te wrijven
2. Fijngehakte amandelen met de speculaaskruiden en het zout toevoegen en als laatste de \* geconcentreerde amazake
3. Dit deeg doorkneden, en indien nodig ietsje water of meel toevoegen. Laat het deeg 30 minuten rusten
4. Uitrollen in vierkante plakken van 3 á 4 mm dikte
5. Olie het bakblik in en bestrooi het met meel en bak in een voorverwarmde oven op 180°C voor ongeveer 45 minuten

## AMANDELSPIJS

200 g witte amandelen  
175 g \* geconcentreerde rijst of gierstamazake  
geraspte citroenschil van 2 citroenen  
1/3 theel. wit zeezout  
50 g witte amandelen

1. Maal de amandelen in een blender of molen fijn
2. Samen in een kom mengen met de geraspte citroenschil, het zout, en de \* geconcentreerde amazake

### \* Geconcentreerde Amazake :

Zet Amazake Basic Dessert in een pan of koekenpan op het vuur. Laat onder voortdurend roeren indikken tot de helft van het oorspronkelijk volume.



## GEVULD SPECULAAS

1. Maak van het deeg 2 porties en rol het uit in plakken van 3 á 4 mm dik
2. Plaats de eerste plak op de bakplaat, hierop een laag amandelspijs, en daarop het tweede vierkant speculaasdeeg
3. Prik gaatjes in de bovenkant van het deeg
4. Bak in een voorverwarmde oven op 180°C voor ongeveer 45 minuten
5. Na het bakken bestrijken met in wat water opgeloste gerstemoutstroop voor een mooie glans en nog 3 á 4 minuten terug in de oven plaatsen



## BANKETSTAAF

### Deeg:

150 g gebuild meel  
3 g wijnsteenpoeder  
¼ theel. wit zeezout  
40 g maiskiem- of olijfolie  
40 g rijststroop  
75 g rijst of gierstamazake

1 kom  
1 theel.

4 eetl.  
1 1/2 eetl.  
¼ potje

1. Meng het meel, het zout en wijnsteenpoeder
2. Wrijf de olie er goed doorheen ( het moet aan elkaar plakken als je er een bal van maakt)
3. Meng nu de rijststroop en zoveel amazake er doorheen dat je een goed werkbaar deeg krijgt
4. Als het deeg te nat is, een beetje extra meel toevoegen
5. Uitrollen, `n paar gaatjes in het deeg prikken, de amandelspijs erop leggen en het deeg oprollen
6. In ± 40 minuten op ovenstand 5 (180°C) gaar bakken
7. Na het bakken bestrijken met in wat water opgeloste gerstemoutstroop voor een mooie glans en 3 á 4 minuten terug in de oven plaatsen



## TAAI TAAI

200 g gezeefd roggemeel  
100 g gebuild tarwemeel  
380 g rijst of gierst amazake  
150 g gerstemoutstroop  
4 g gemalen anijs of anijspoeder  
eventueel wat water

1 volle kom  
½ kom  
1 potje  
6 eetl.

1. Meng de melen tezamen met de gemalen anijs
2. Breng de amazake al roerende aan de kook
3. Voeg dan de stroop toe en meng de ingrediënten
4. Doe het vuur uit, wacht ongeveer 3 minuten en giet dan het hete mengsel over de gemengde melen plus anijs en roer het snel goed door tot het een deeg geworden is
5. Zet het deeg weg op een koele plaats of in de koelkast

### Na 3 dagen:

4 g taai taai kruiden  
6 g wijnsteenpoeder  
1 theel. wit zeezout  
geraspte sinaasappelschil van ½ sinaasappel  
1 kom rijstmeel

1. Meng de taai taai kruiden, wijnsteenpoeder, zeezout en de geraspte schil tezamen, indien nodig gemengd met wat water en kneed dit door het deeg
2. Rol het deeg uit, af en toe met rijstmeel bestrooiend en steek hiervan koeken of maak een taai pop
3. Bak in een voorverwarmde oven op 225°C voor ongeveer 25 minuten

## PEPERNOTEN

1. Maak van het speculaasdeeg rolletjes van 2 cm
2. Snij met een mes pepernoten
3. Bak ze 20 á 25 minuten

