

Chocolade- en notenkoekjes, Levain Bakery-stijl

Ingrédients

- 230g zachte boter
- 115g muscovadosuiker of bij gebrek aan blonde suiker
- 100g kristalsuiker
- 100g ei
- 140g bloem 45
- 225g bloem 55
- 20g maizena
- 4g bakpoeder
- 2g zout
- 180g gehakte noten
- 260g chocolade in stukjes (voor mij is het de helft melk bahibé 46%, de helft pure caraïbes 66%)

Préparation

1. Voor degenen onder jullie die al in New York zijn geweest, kennen jullie waarschijnlijk de koekjes van Levain Bakery: enorme koekjes, altijd warm verkocht, gevuld met noten en melkchocolade (voor de klassieke versie hebben ze ook een 100% chocoladeversie, een met pindakaas en een met rozijnen).
2. Ik heb ze al meerdere keren geproefd, maar ik had geen zin om op een volgende reis te wachten om ervan te genieten, dus heb ik de afgelopen maanden regelmatig koekjes gemaakt (veel koekjes) om zo dicht mogelijk bij het originele recept te komen.
3. Ik heb gebruik gemaakt van deze video waarin we de twee oprichters van Levain Bakery zien hun beroemde koekjes bereiden; bij gebrek aan de hoeveelheden heb ik zo de lijst van ingrediënten kunnen krijgen en ook de textuur van het deeg op verschillende momenten van de bereiding kunnen zien.
4. Ik wilde het originele recept respecteren door melkchocolade te gebruiken, maar omdat ik geen hyperzoete koekjes wilde, heb ik toch sterke chocolade (de bahibé van Valrhona, 46% cacao) gebruikt.
5. Je kunt het vervangen door een andere melkchocolade, ik raad minimaal 40% cacao aan (je vindt zelfs meer dan 50% cacao nu in de supermarkt), of zelfs pure chocolade als je dat liever hebt.
6. Het andere belangrijke ingrediënt is de noot, ik heb geprobeerd het te vervangen door hazelnoot, maar het resultaat en dus de textuur zijn niet hetzelfde.
7. Tot slot geef ik aan het einde van het recept veel aanwijzingen over het bakken, natuurlijk moet je misschien alles aanpassen aan jouw oven en jouw materiaal.
8. Als je dit allemaal hebt gelezen, kun je beginnen je oven voor te verwarmen, je hebt het verdiend!
9. Bereidingstijd: 15 minuten + 10 minuten baktijd
Voor 8 (zeer grote) koekjes: Ingrediënten: zachte boter muscovadosuiker of bij gebrek aan blonde suiker kristalsuiker ei bloem 45 bloem 55 maizena bakpoeder zout gehakte noten chocolade in stukjes (voor mij is het de helft melk bahibé 46%, de helft pure caraïbes 66%) Recept: Het beste is om het recept met een keukenmachine met een menghaak te maken, anders met een spatel.
10. Meng de boter met de suikers tot je een goed romig mengsel hebt.
11. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe terwijl je tussen elke toevoeging mengt tot het homogeen is.
12. Meng in een aparte kom de droge ingrediënten: de bloem, de maizena, het zout en het bakpoeder.
13. Voeg de poeders toe aan het boter-suiker-eimengsel, meng opnieuw tot je een homogeen deeg hebt (maar niet langer).
14. Voeg de gehakte noten en de chocolade stukjes toe.
15. Indien nodig, roer nogmaals met een spatel zodat de chocolade en noten goed verdeeld zijn.

16. Vorm 8 ballen van ongeveer , en zet ze minimaal 3 uur in de koelkast (je kunt ze een nacht laten staan).
17. Verwarm vervolgens de oven voor op 220°C in statische warmte.
18. Plaats de koekjesballen op een bakplaat bekleed met bakpapier, met voldoende ruimte tussen de koekjes omdat ze tijdens het bakken uitlopen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com