

Drentse Jan in 't hemd

Brooddeeg wat gemaakt wordt van boekweit, krenten, rozijnen en stroop dat in een pan gekookt wordt. Het brood heeft geen korst.

Het verhaal

Een ouderwets gerecht, ook wel Ketelkoek, Poffert, Broeder, Jan-in-de-zak of Trommelkooke genoemd. Een echt winters gerecht, het brood werd niet gebakken in de oven, maar langzaam gaar gekookt in een pan water. Men kent het als een toetje maar het is van oorsprong een broodachtig boerengerecht dat als hoofdmaaltijd werd gegeten omdat het nogal machtig eten was. Er zijn vele varianten van dit recept, rozijnen met rum, spek en met vruchten enz.

Ketelkoek, in een blikken trommel of puddingvorm werd een toegebonden linnen zak of doek in de ketel gekookt. **Poffert**, is afgeleid van Poffert-pan een pan met een gat in het midden (lijkt op een tulband), die weer in een grotere pan met kokend water werd gezet. **Broeder**, traditioneel gekookt in een broederzak (linnen) waarna het met een draadje in plakken wordt gesneden. **Jan-in-de-zak**, de zak verwijst naar de kussensloop, katoenen luiers of theedoek waarin het gekookt wordt. De betekenis van de naam Jan is niet bekend, misschien omdat vroeger de naam Jan veel voor kwam. **Trommelkooke**, de trommelkoek werd in de pan met kokend water gezet op een onderzetter en bovenop kwam een baksteen zodat de trommel niet ging drijven.

Ingrediënten

- 250 gram boekweitmeel
- 2 eieren (losgeklopt)
- 20 gram verse gist of 7 gram gedroogde gist
- ± 250 gram ontbijtspek/katenspek (in reepjes)
- 75 gram rozijnen
- 75 gram krenten
- 200 ml. melk
- (room)boter
- zout
- stroop

Bereidingswijze

- Meng het boekweitmeel, de gist en het zout door elkaar;
- Voeg al roerend de losgeklopte eieren en de melk beetje bij beetje toe tot een klontvrij deeg;
- Laat het spek op een laag vuur uitbakken en daarna afkoelen;
- Roer de rozijnen, krenten en het uitgebakken spek door het deeg;
- Laat het geheel 60 min. Schep het beslag in het midden van een vochtige en uitgewrongen schone theedoek. Knoop de theedoek met de vier punten aan elkaar. Zorg dat er genoeg ruimte overblijft om te rijzen;
- Kook het beslag in de theedoek circa 1 ½ uur in een ruime pan met water, dat u net tegen de kook aanhoudt, leg op de bodem een omgekeerde schotel om aanzetten te voorkomen;
- Het brood is gaar wanneer een satéprikker er droog uitkomt;
- Neem het brood uit de theedoek, laat hem even drogen.

Serveertip

- Snijd Jan in 't hemd in stukken of plakken;
- Serveer het met warme stroop en een klontje boter.