

Ingrediënten

(dikke) plakken ontbijtspek 2-3
eieren circa 500 gr
(volkoren)meel of bloem 1 zakje
gedroogde gist melk rozijnen en
krenten naar smaak (en vroeger
naar portemonnee)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Regionaal
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Urker dikkoek

Dikkoek is een gemakkelijk gerecht om zelf te maken, omdat de verhoudingen van de ingredienten er niet zo erg op aan komt.

Hulpmiddelen

Hapjespan met deksel

Vorbereiding

Oorsprong van dit recept: Bakkerij Brouwer bakt de echte Urker dikkoek, ook wel 'maaierskoek' genoemd. Dikkoek is een zeer oud gerecht. Toen Urk nog een eiland was, kwamen twee keer per jaar de maaiers van het vasteland over om de Urker weilanden te maaien. Zij kregen dikkoek te eten, omdat het zo goed vulde en een goede basis voor het zware werk legde. De koek wordt, net zoals pannenkoeken, in een Koekenpan gebakken. De gerezen koek is wel 10 cm hoog, vandaar de naam. Vroeger was dikkoek echte armeluiskost, omdat je eventueel de eieren en zuidvruchten kon weglaten. Je kon dikkoek bij de bakker laten maken, maar veel vissersvrouwen bakten het zelf. Dikkoek was namelijk ook een geliefde scheeps- en visserskost, omdat het langer houdbaar was dan brood. Dan zaten er meestal geen eieren in! Een van de grootste afnemers van dikkoek is nu het bejaardentehuis van Urk. Lees de rest bij serveer tips.

Bereidingswijze

Gist oplossen volgens gebruiksaanwijzing op het zakje. Maak een dik beslag van losgeklopt ei, meel, gist en melk, roer de krenten en rozijnen erdoor. Bak een aantal plakken spek uit (in een Hapjespan met deksel), schep het beslag er in een dikke laag overheen en laat de koek op laag vuur (met een deksel op de pan) gaar worden. Keer de koek om als de bovenkant droog en gerezen is. Lekker met een saus van custard met stroop.

Serveertips

De bakker zelf (en de andere Urkers) eten de koek nog bij speciale gelegenheden, zoals Kerst. Afhankelijk van de vraag bakt de bakker een paar keer per jaar (meestal in de wintermaanden) dikkoek. Als je zeker wilt weten of hij het heeft, moet je even van tevoren bellen! Een grote dikkoek (in de vorm van een tulband) kost zo'n F10,- in Urk.