



## Koekjes drogen met behulp van een dehydrator.

### Wat is een dehydrator?

Een dehydrator wordt ook wel voedseldroger, droogoven of fruitdroger genoemd. Het is een soort oven die niet bakt maar droogt. De voedseldroger wordt veelal gebruikt voor fruit of kruiden maar je kunt er ook vlees in drogen. Doordat er warme lucht door het apparaat circuleert zal het vocht dat in bijvoorbeeld het fruit zit verdampen waardoor je dus gedroogd fruit kunt maken.

### Wat kan een dehydrator voor koekjes doen?

De koekjes laten drogen in een dehydrator biedt veel voordelen. Door je koekjes met icing in de voedseldroger te laten drogen kun je de icinglaag vlotter laten drogen dan wanneer je de koekjes op de aanrecht laat drogen. Doordat er warme lucht over de koekjes wordt geblazen zal de icinglaag sneller drogen en bovendien krijgt de icing ook nog een **mooie glans**. Een ander bijkomend voordeel is dat de meeste dehydrators meerdere "lades" hebben waardoor je je koekjes boven elkaar kunt stapelen en dus niet je hele tafel of aanrecht vol ligt met bakplaten vol koekjes. Als laatste blijven je koekjes **knapperig** in de droger. Het vocht uit de icing trekt niet in het koekje maar verdampt. Hiermee verleng je direct de houdbaarheid van je koekje en is je koekje **3 maanden houdbaar**.

### Hoe gebruik je een dehydrator?

- Stel de temperatuur (max 45graden) en eventueel tijd in.
- Zodra je een icinglaag hebt aangebracht leg je je koekjes in de voedseldroger (bij voorkeur binnen 15 minuten na het aanbrengen van de icing).
- Heeft je koekje nog meer icing lagen nodig dan kun je vaak na 15-30 minuten alweer doorgaan met het aanbrengen van een volgende laag.
- Nadat je alle lagen hebt aangebracht laat je je koekjes 6-8 uur drogen in de droger. **Je hoeft niet bang te zijn dat je koekje uitdroogt.** Ik werk al minstens 6 jaar met een voedseldroger en heb nog nooit een klacht gekregen over droge koekjes.
- Afhankelijk van je persoonlijke smaakvoorkeur kun je de koekjes na 6-9 uur uit de droger halen (kleine koekjes tot +/- 7cm hebben genoeg aan 6 uur, grotere koeken hebben langer nodig). Hou je van een lekkere knapperige icinglaag dan kun je de koekjes gerust langer in de droger laten liggen.
- Laat de koekjes vervolgens afkoelen voordat je ze verpakt.

### Wat doen wij?

Wij laten de koekjes altijd een **dag en een nacht** in de droger liggen. Overdag staat de droger aan op 40 graden. Zodra we naar huis gaan zetten we de droger uit maar laten we de koekjes 'snachts in de droger liggen. Als we de volgende ochtend in de studio komen zetten we de droger nog 20-30 minuten aan voordat we de koekjes (eerst even laten afkoelen) gaan verpakken.

### Een mooie glanzende icinglaag

Om de icinglaag mooi te laten glanzen is het belangrijk dat je de koekjes zsm na het aanbrengen van de icing in de dehydrator plaatst bij voorkeur binnen 10-15 minuten. Voor die mooie glans is het belangrijk dat de bovenlaag goed droogt. Daarvoor hebben ze vaak wel 90-120 minuten nodig. Je kunt ze tussendoor wel even eruit halen als je een 2e laag aanbrengt maar leg ze daarna wel weer zo snel mogelijk terug in de dehydrator.



## Waar moet je op letten bij de aanschaf van een dehydrator?

Dehydrators zijn er in veel verschillende soorten en maten. Ook zijn er grote prijsverschillen. Dus waar moet je nu op letten bij de aanschaf?

Ik geef je een aantal tips:

- Je koekje krijgt de mooiste glans als de warme lucht van achteren of van boven komt. Kies daarom bij voorkeur voor een **"kast" model** ipv een model waarbij je de ene laag op de andere moet stapelen. Bij een kast model komt de warme lucht altijd van achteren.
- Een **timer** op je voedseldroger is heel prettig. Dan slaat de droger vanzelf af als de tijd bereikt is.
- Kijk goed naar de "rekken" waar je de koekjes op moet leggen. Een **opstaand randje** rondom is prettig en zorgt ervoor dat je koekjes er niet afglijden bij het in en uitschuiven van het rekje in de droger.
- Check **de hoogte tussen de rekken**. Sommige zitten erg dicht op elkaar waardoor een koekje met icing er niet meer tussen past.
- Kijk naar het **deurtje** van de droger, sommige drogers hebben een deurtje dat je van bovenaf tussen 2 gleuven moet schuiven. Persoonlijk vind ik dat niet heel prettig en geef ik de voorkeur aan een deurtje dat gewoon als een kastdeurtje open en dicht gaat.
- Check het **bereik van de temperatuur**, sommige drogers kunnen alleen op temperaturen boven de 50 graden ingesteld worden. Dit is te warm voor je koekjes en zal breukjes in je icing veroorzaken. De ideale temperatuur ligt rond de 40 graden.

Ik heb door de jaren heen verschillende dehydrators gebruikt. Momenteel ben ik erg blij met de droger van het merk Buffalo, deze heeft 10 roosters waarmee je gemiddeld 120 koekjes tegelijk kunt laten drogen.



*Life  
is better  
with  
fresh  
baked  
cookies*