Brood & bakken / India

Dosa-beslag

Een nachtelijk gefermenteerd rijst- en uraddalbeslag dat een hete gietijzeren bakplaat in een theater verandert; wanneer het dun wordt opgeschept en in een enkele cirkelvormige beweging wordt uitgespreid, verandert het in een doorschijnende, knapperige, zuur getinte crêpe die bij de eerste hap uiteenvalt. De fermentatie is waar de smaak leeft.

Tijd 960 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Idli rijst of voorgekookte kortkorrelige rijst
- ☐ 100 g Hele witte urad dal (zwarte gram met schil)
- ☐ 5 g Fenegriekzaden (helpt bij de fermentatie en bruinkleuring)
- ☐ 500 g koud water (voor weken en malen; bij voorkeur niet-gechloreerd)
- ☐ 10 g Fijn zeezout (toegevoegd na de gisting)
- ☐ 15 g neutrale olie of ghee (voor het koken van elke dosa)

Zo maak je het.

01 Spoel de rijst en urad dal afzonderlijk af in meerdere verversingen met koud water tot ze helder zijn. Combineer de uraddal- en fenegriekzaden in één kom en de rijst in een aparte kom. Bedek elk royaal met koud, niet-gechloreerd water en laat het 6 tot 8 uur of een hele nacht weken. Ze moeten apart worden geweekt omdat de dal tot een andere consistentie maalt dan de rijst en een andere textuur vereist. Bewaar op een koele plaats, maar niet in de koelkast; de omgevingsbacteriën op de granen zijn de fermentatiemiddelen en koude temperaturen onderdrukken hun activiteit.

02 Giet de uraddal- en fenegriekzaden af en bewaar het weekwater. Maal de dal met fenegriek in een krachtige blender met een minimale hoeveelheid van het gereserveerde weekwater – net genoeg om de blender in beweging te krijgen. De uraddal moet ultrafijn worden gemalen tot een gladde, luchtige, schuimachtige pasta die bijna plakkerig is, ongeveer 5 tot 8 minuten malen. Het moet aanvoelen als dik, dicht schuim. Giet de rijst apart af en maal hem met gereserveerd water tot een iets grovere, korrelige pasta; enkele zeer fijne korrels zijn acceptabel en helpen de dosa-textuur te geven. Combineer beide in een grote bak met ruimte om te rijzen: tijdens de gisting zal het beslag met 30 tot 50% in volume toenemen.

03 Bedek het gecombineerde beslag losjes (een bord of doek, geen luchtdicht deksel) en plaats het op een warme plek bij 28–32°C (82–90°F). In een Noord-Amerikaanse of Europese keuken kan dit in de winter een uitgeschakelde oven betekenen met alleen de gloeilamp aan, of in de buurt van een radiator. Fermentatie gedurende 8 tot 12 uur. Het beslag is klaar als het merkbaar is gerezen, een beetje zuur ruikt en het oppervlak er bruisend en poreus uitziet. Voeg pas zout toe nadat de gisting is voltooid; zout dat vóór de gisting wordt toegevoegd, onderdrukt de wilde gisten en bacteriën. Roer het zout er voorzichtig door en probeer het gerezen beslag niet onnodig te laten leeglopen.

04 Verhit een gietijzeren of zware koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur tot deze licht begint te roken. Wrijf het oppervlak in met een gesneden ui die half in olie is gedoopt; hierdoor wordt de pan kruidiger en blijft hij niet plakken. Schep ongeveer 80 ml gefermenteerd beslag in het midden van de hete pan. Gebruik onmiddellijk en zelfverzekerd de achterkant van de pollepel in een cirkelvormige beweging om het beslag vanuit het midden naar buiten te verspreiden in een enkele ononderbroken spiraal - je hebt ongeveer 10 seconden voordat het hard wordt. Druppel een paar druppels olie langs de randen. Kook op hoog vuur tot de randen loskomen en wegkrullen van de pan en de onderkant diep goudbruin en knapperig is, ongeveer 2 tot 3 minuten. Draai alleen om als je een dubbelgekookte dosa wilt: de traditionele papieren dosa wordt slechts aan één kant gekookt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / dosa-batter