Desserts / India

Gulab Jamun

Melkachtige dumplings gebakken tot mahoniehout en vervolgens gedrenkt in kardemom-rozenwatersiroop tot ze opgezwollen, plakkerig en diep geurig zijn - het meest geliefde Indiase snoepje, tegelijk knapperig en meegevend, waarbij de siroop zich tijdens het lange weken een weg baant naar het midden.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 delen Volle melkpoeder
- ☐ 0,005 delen Zuiveringszout
- ☐ 0,2 delen warme volle melk (om te binden)
- ☐ 1 delen water (voor siroop)
- ☐ 0,05 delen Rozenwater
- ☐ 2 delen Neutrale olie of ghee om te frituren
- ☐ 0,15 delen Universele bloem (maida)
- ☐ 0,08 delen Ghee (geklaarde boter)
- ☐ 1,5 delen kristalsuiker (voor siroop)
- ☐ 0,01 delen Groene kardemompeulen, licht geplet
- ☐ 0,001 delen Saffraanstrengen

Zo maak je het.

01 Combineer de suiker en het water in een grote pan op middelhoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost en stop dan met roeren. Voeg de gemalen kardemompeulen toe. Breng aan de kook en laat 5 tot 7 minuten sudderen tot de siroop enigszins is ingedikt maar nog wel gietbaar is. Op een koud bord moet hij licht plakkerig aanvoelen, maar niet stevig zijn. Voeg het rozenwater en de saffraan van het vuur toe en roer één keer. De siroop moet warm blijven (niet heet, niet koud) wanneer de gefrituurde dumplings worden toegevoegd - warme siroop dringt het snelst door. Bewaar het op de laagst mogelijke temperatuur of op een warme brander.

02 Zeef het melkpoeder, de bloem en het zuiveringszout samen in een kom. Wrijf de ghee met je vingertoppen door de droge ingrediënten tot het mengsel lijkt op heel fijn broodkruim zonder zichtbare vetzakjes. Voeg de warme melk beetje bij beetje toe en meng voorzichtig met een spatel, totdat het deeg net samenkomt tot een zachte, soepele massa die niet aan de kom blijft plakken. Kneed niet te veel; werk alleen totdat het glad is. Het deeg moet aanvoelen als stevig speeldeeg: zacht genoeg om te rollen zonder te barsten, stijf genoeg om een perfect gladde bal vast te houden. Laat afgedekt 5 minuten rusten.

03 Verdeel het deeg in gelijke balletjes – rol ze met zachte, gelijkmatige druk tussen je handpalmen tot het oppervlak perfect scheurvrij en rond is. Verhit de frituurolie in een diepe pan tot 130°C tot 140°C (265–285°F) – dit is de kritische variabele. Door de lage temperatuur kunnen de dumplings langzaam doorkoken voordat de buitenkant verbrandt. Voeg de balletjes in gedeelten toe en bak ze, al roerend en zachtjes draaiend met een schuimspaan, gedurende 12 tot 15 minuten tot ze overal gelijkmatig diep mahoniebruin zijn. Ze zouden tijdens het frituren merkbaar in omvang moeten toenemen naarmate het zuiveringszout uitzet. Giet onmiddellijk over in de warme siroop.

04 Laat de hete dumplings terwijl ze nog bruisen in de warme siroop glijden. Ze moeten volledig ondergedompeld zijn; kantel de pan om ze opnieuw te verdelen, indien nodig. Zet het vuur helemaal uit en dek de pan af. Laat ze minimaal 2 uur ongestoord weken op kamertemperatuur. Gedurende deze tijd zetten de dumplings verder uit, wordt de siroop door osmose naar het midden getrokken en wordt de buitenkant zacht van krakend naar meegevend en siroopverzadigd. Serveer warm of op kamertemperatuur. Ze blijven 3 dagen in de siroop en verbeteren op de tweede dag.

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 / gulab-jamun