Brood & bakken / Libanon

Manakeesh

Libanons geliefde ochtendflatbread - zacht gistdeeg, platgedrukt in rondjes en beschilderd met een pasta van za'atar en olijfolie, en vervolgens gebakken tot de randen knapperig zijn en de kruidenolie borrelt in een geurige, donkergroene korst.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Universele bloem
- ☐ 8% Extra vergine olijfolie
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 30% Za'atar kruidenmengsel
- ☐ 60% Warm water (38-40 C)
- ☐ 1,5% Instantgist
- ☐ 1% Suiker
- ☐ 20% Extra vergine olijfolie (voor de topping)

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom warm water, suiker en gist. Roer en laat 5 minuten staan als u actieve droge gist gebruikt (het instantmengsel kan rechtstreeks bij de bloem gaan). Voeg bloem, zout en olijfolie toe. Meng met je hand of een houten lepel tot er geen droge bloem meer overblijft en er een ruig, samenhangend deeg ontstaat. Het deeg moet zacht en enigszins plakkerig zijn en tot één massa samentrekken. Leg het deeg op een niet met bloem bestoven oppervlak en kneed het gedurende 6-8 minuten tot het glad en elastisch is. Het deeg mag niet agressief aan het oppervlak blijven kleven; een lichte kleefkracht is correct.

02 Vorm het deeg tot een gladde bal, plaats het in een licht geoliede kom en dek af met een vochtige doek of plasticfolie. Laat het 45-60 minuten rijzen op een warme plek (28–32 C), tot het volume verdubbeld is. Straatbakkers in Beiroet doen een enkele warme rijs bij 40 C gedurende 30 minuten; Thuisbakkers kunnen ook een nacht in een koude koelkast laten rijzen voor een betere smaak en een langzamere rijs. Het deeg is klaar als het er gezwollen en wiebelig uitziet en als u met uw vingers een langzaam vullende inkeping achterlaat.

03 Combineer het za'atar-kruidenmengsel en de olijfolie in een kleine kom en roer tot een dikke, smeerbare pasta. De verhouding moet ongeveer 3 delen za'atar op 2 delen olie zijn – dik genoeg om een lepel te bedekken en niet vrij te laten lopen, maar vloeibaar genoeg om gemakkelijk te verspreiden zonder het deeg te scheuren. Proef de pasta: deze moet krachtig kruidig, zuur en hartig zijn. Voeg meer za'atar toe als het alleen naar olie smaakt; voeg meer olie toe als het droog klontert. Laat de pasta 2 minuten rusten zodat de kruiden enigszins kunnen hydrateren.

04 Verwarm uw oven voor op de maximale temperatuur (250–270 C) met een steen of een zware bakplaat op het middenrek gedurende minimaal 30 minuten. Verdeel het gerezen deeg in gelijke balletjes (elk ongeveer 150 g voor individuele porties). Druk elke bal op een licht met bloem bestoven oppervlak uit en rek deze uit tot een ronde schijf van 5-6 mm dik en ongeveer 20 cm in diameter. De rand moet iets dikker zijn dan het midden. Schep 2 à 3 eetlepels za'atarpasta in het midden van elk rondje en gebruik de achterkant van de lepel om het mengsel tot op 1 cm van de rand in een gelijkmatige laag uit te spreiden.

05 Schuif de bedekte manakeesh op de gloeiend hete baksteen of voorverwarmde plaat. Bak op maximale ovenwarmte gedurende 6-8 minuten, tot de randen goudbruin en knapperig zijn, de za'atarpasta borrelt en geurig is, en de onderkant goudbruin is en knerpend van het oppervlak loslaat. De za'atar-topping zal merkbaar donkerder worden; dit is te verwachten en correct. Serveer onmiddellijk: manakeesh is een brood dat warm moet worden gegeten, in tweeën moet worden gevouwen als een zachte taco en binnen enkele minuten na het bakken moet worden geconsumeerd.

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 / manakeesh