Brood & bakken / Marokko

Khobz – Marokkaans rond brood

Het dagelijkse brood van Marokko – een trots, rond brood met sesamzaadjes met een gouden korst die bij de eerste traan verbrijzelt en een dicht, zacht kruim dat harissa en olijfolie met evenveel toewijding opzuigt.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 80% Universele bloem
- ☐ 62% Warm water (38 C)
- ☐ 1% Instantgist
- ☐ 3% Witte sesamzaadjes
- ☐ 20 % Fijn griesmeel (durum)
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 4% Extra vergine olijfolie
- ☐ 2% water (voor zaaioppervlak)

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom de bloem, griesmeel, zout en gist. Maak een kuiltje in het midden en giet er warm water en olijfolie in. Meng met je hand of een houten lepel tot er geen droge bloem meer overblijft. Het deeg zal enigszins ruw zijn; griesmeel heeft tijd nodig om te hydrateren. Draai het deeg om en kneed het met de hand gedurende 10 minuten tot het glad en elastisch is. Griesmeel geeft het deeg aanvankelijk een zandige textuur; blijf kneden totdat het samenhangend wordt.

02 Verdeel het deeg in 2 gelijke porties (elk ongeveer 350 g). Rol elk stuk op een niet met bloem bestoven oppervlak tot een gladde bal door het in een strakke cirkelvormige beweging tegen het aanrecht te duwen. Maak elke bal voorzichtig plat met je handpalm tot een ronde schijf met een diameter van ongeveer 18-20 cm en een dikte van 2,5 cm. Gebruik geen deegroller; door met de hand vorm te geven blijft er lucht in het brood. Plaats op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak het oppervlak lichtjes nat met een borstel gedrenkt in water en druk de sesamzaadjes royaal over de bovenkant.

03 Bedek de broden losjes met een schone theedoek en laat ze bij kamertemperatuur rijzen tot ze merkbaar opgezwollen zijn en de randen gerezen zijn, ongeveer 45-60 minuten. De broden zullen niet dramatisch verdubbelen; Marokkaanse khobz is opzettelijk dichter dan Europese broden. Gebruik de priktest: druk een met bloem bestoven vingertopje 1 cm in het deeg. Het moet langzaam maar niet volledig terugveren.

04 Verwarm de oven voor op 220 C (425 F) met een baksteen of omgekeerde bakplaat op het middelste rek. Schuif het perkament rechtstreeks op het hete oppervlak. Bak gedurende 18-22 minuten tot de korst goudbruin is en de broden hol klinken als je op de bodem klopt. Laat minimaal 15 minuten afkoelen op een rooster voordat u het scheurt.

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 / moroccan-flatbread