Hoofdgerechten / Mexico

Tamale Masa

De basis van elke grote tamale: genixtamaliseerde masa harina, geslagen met reuzel en kippenbouillon tot het deeg licht genoeg is om in water te drijven, klaar om te worden uitgesmeerd, gevuld en gestoomd.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Masa harina (Maseca of fijngemalen nixtamal maïsmeel)
- ☐ 40% Reuzel, kamertemperatuur
- ☐ 90% Warme kippenbouillon (of groentebouillon)
- ☐ 2% Bakpoeder
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 1% Kippenbouillonpoeder (optioneel, voor diepte)

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom de masa harina met de warme bouillon. Roer met een houten lepel of met je handen totdat er geen droge bloem meer overblijft en er een ruw, enigszins stijf deeg is ontstaan. De masa moet aanvoelen als dikke boetseerklei: samenhangend maar nog niet glad. Bedek de kom met plasticfolie of een vochtige doek en laat de masa 20 minuten rusten. Door deze rust kan het genixtamaliseerde maïsmeel de vloeistof volledig absorberen, het zetmeel laten zwellen en de rauwe, poederachtige textuur verliezen die rechtstreeks gemengde masa kan hebben.

02 Klop het reuzel op kamertemperatuur in een keukenmixer voorzien van een paddle-opzetstuk (of gebruik een handmixer) gedurende 3-4 minuten op middelhoog tot het wit en luchtig wordt en bijna in volume verdubbelt. Voeg het bakpoeder, het zout en de optionele bouillon toe en klop nog een minuut om op te nemen. Het reuzel moet eruit zien en aanvoelen als dikke slagroom: licht, luchtig en bleek. Deze beluchtingsstap is van cruciaal belang: de lucht die in het vet wordt geslagen, maakt tamale masa uiteindelijk licht en zacht, niet zwaar en compact.

03 Terwijl de mixer op medium draait, voeg je de gehydrateerde masa in vier keer toe aan het opgeklopte reuzel, waarbij je tussen elke toevoeging 2 minuten klopt. Het mengsel ziet er in eerste instantie ruw en gebroken uit – ga door. Nadat alle masa is toegevoegd, klop je het gecombineerde deeg 5-8 minuten op middelhoog vuur. Voeg de resterende bouillon eetlepel voor eetlepel toe als het deeg te stijf lijkt. De afgewerkte masa moet glad, donzig en licht zijn. Voer de vlottertest uit: knijp een balletje af en laat het in een kopje koud water vallen. Als het blijft drijven, is de masa klaar. Als het zinkt, blijf kloppen en beluchten.

04 Bedek de geslagen masa stevig met plasticfolie die direct tegen het oppervlak wordt gedrukt om uitdrogen te voorkomen. Laat het 30 minuten rusten bij kamertemperatuur voordat u het op geweekte maïsschillen verspreidt. Door deze rustperiode kan de masa ontspannen, het zetmeel volledig hydrateren en de smaken verzachten. Terwijl de masa rust, laat je de maïskolven minstens 30 minuten in warm water weken totdat ze volledig buigzaam zijn. Wanneer u klaar bent voor gebruik, veegt u elk kafje droog en verdeelt u de masa in een dunne, gelijkmatige rechthoek (ongeveer 3 mm dik), waarbij u een rand aan de bovenkant en zijkanten laat. Vul, vouw en stoom 60–75 minuten rechtop totdat de masa netjes loskomt van de schil.

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 / tamale-masa