MANAKISH

Land: Arabisch
Maaltijd: Ontbijt en lunch
Porties: 2 broden
Bereidingstijd: 20 min. + 1 uur en 20 min. rijzen + 15 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 BRODEN

- 250 gram bloem
- 1 tl zout
- 10 gram suiker
- 7 gram gist
- 160 ml lauwwarm water
- olijfolie

Voor de za'atar (of gebruik kant-en-klare za'atar)

- 2 el sumak
- 2 tl tijm
- 1 el oregano
- 3 el sesamzaadjes

WAT GA JE DOEN

Meng de bloem met de suiker in een kom. Voeg de gist aan de ene kant van de kom toe en het zout aan de andere kant. Voeg het lauwwarme water toe en mix de ingrediënten in de kom tot ze goed gemengd zijn.

Kneed het deeg op een licht bebloemd aanrecht ongeveer 10 minuten stevig door. Het deeg is goed als het soepel en zacht is en niet teveel plakt. Vet het deeg rondom in met 1 tl olijfolie en laat het afgedekt minimaal 1 uur rijzen op een warme plaats, tot het deeg in omvang verdubbeld is.

Haal het deeg uit de kom en verdeel het in 2 stukken (of meer als je meer dan 2 broden maakt). Vorm op een met bakpapier beklede bakplaat 2 dunne, platte broden (de vorm is aan jou) van het deeg. Besprenkel royaal met olijfolie en verdeel hierover de za'atar. De hoeveelheid is aan de ruime kant, dus mogelijk hou je een klein beetje over. Druk de za'atar aan, zodat het goed blijft plakken.

Laat de broden nogmaals afgedekt 20 minuten rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 220°C.

Bak de manakish ongeveer 15 minuten tot de broden goudbruin en een beetje knapperig zijn

geworden.

Lekker met houmous, yoghurt-knoflookdip, deze dip met feta of gewoon zo. Serveer ook eens als onderdeel van een borrelplateau.

TIPS

- Voeg het zout en de gist nooit op dezelfde plek aan de bloem toe, het zout 'doodt' namelijk de gist als ze direct met elkaar in contact komen.
- In plaats van met de hand kun je ook met de keukenmachine kneden, dan ben je waarschijnlijk in de helft van de tijd klaar.

