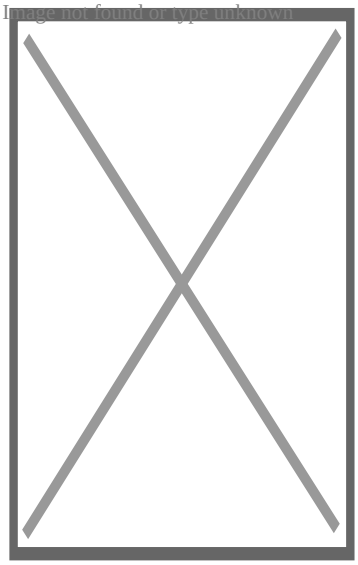
Turks brood (pide)

Beschrijving

Image not found or type unknown



jufferje in ’t groen

Ik ben erg blij met mijn nieuwe Bosch keukenmachine. Vandaag heb ik er 3 dingen mee gedaan: smoothie maken van perzik, banaan, aardbei en sinaasappelsap, komkommer raspen voor de tzaziki én brooddeeg kneden. In dit recept moet het deeg 10 minuten doorgekneed worden, met de machine is dit een fluitje van een cent. Je hebt er wel wat geduld voor nodig, want het deeg moet minimaal 2 x een uur rijzen, maar daar krijg je een geweldig brood voor terug, niet van dat van de Turkse bakker te onderscheiden. Hoewel: dit was nog lekkerder! Ik heb sesamzaad gebruikt, want op zondag kon ik in Almere geen Arabische supermarkt vinden die open was om nigellazaad te kopen.
Nigellazaad kan je ook zaaien, de plant heet “juffertje in ’t groen”, een erg leuke plant. Ik heb flink minder zout gebruikt dan in het recept van mijnmixedkitchen.blogspot.nl en dit beviel ons erg goed.

Ingrediënten

- 450 gram bloem
- 245 gram lauw water
- 10 gram zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 7 gram droge gist (1 zakje)
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel suiker

- 1 ei
- 2 eetlepels melk
- 2 eetlepels olijfolie
- sesamzaad of nigellazaad

Keukenmateriaal

- keukenmachine met deeghaak (of een mixer met deeghaken)
- kom
- plasticfolie
- bakpapier
- bakplaat
- deegroller
- theedoek
- kommetje
- kwastje

Bereidingstijd

15 minuten + 60 tot 90 minuten rijstijd + 5 minuten + 60 tot 90 minuten rijstijd + 5 minuten + 10 minuten baktijd

Bereiden

Meng de bloem met de gist, suiker en het lauwe water in de kom van de keukenmachine. Roer even goed door en voeg daarna ook de olie en het zout toe. Kneed dit in 10 minuten tot een zacht en soepel deeg. Vorm een bol van het deeg en leg deze in een licht met olie ingevette kom: draai de bol even rond zodat al het deeg met wat olie bedekt is. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op kamertemperatuur anderhalf uur rijzen. Duw na deze eerste rijs de lucht uit het deeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol de deegbol uit tot een ronde of ovale “plak” die op de bakplaat past.

Leg deze op het bakpapier op de bakplaat en laat het deeg afgedekt onder een theedoek nog een uur rijzen op kamertemperatuur. Verwarm het laatste kwartier van deze periode de oven vast voor op 230°C. Splits het ei. Doe het eigeel in het kommetje en roer deze los met de melk en olijfolie. Pak de bakplaat, duw met je vingertoppen een paar keer in het deeg, bestrijk met het eimengsel en strooi er wat sesam- en/of nigellazaad overheen. Schuif de bakplaat in de oven en bak het brood in ongeveer 10 minuten goudbruin en gaar.

Bewaren

In een goed afgesloten plastic broodzak kun je dit brood 1 dag bewaren. Wil je het langer bewaren, vries het dan in, ook weer in een plastic zak. Als je het nodig hebt rustig laten ontdooien in de plastic zak en eventueel nog even opwarmen in de oven.

Datum
13/07/2025