

Turks Recept

Ingrediënten



- 535 gram bloem
- 1 eetlepel zout
- 50 gram witte basterdsuiker
- 15 gram gist
- 55 gram zachte boter
- 2 eieren
- 3 tot 3 dl. lauwwarme melk
- 50 gram geschaafde amandelen
- 2 eetlepels komijnzaad
- 1 eetlepel geraspte citroenschil
- mespunt foelie poeder
- mespunt kaneel poeder

Bereiding.

Breng alle ingrediënten en de deeg kom op kamertemperatuur en vermijd tocht. Zeef 500 gram bloem met het zout en 40 gram basterdsuiker in een kom. Roer de gist met de rest van de basterd- suiker vloeibaar. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en breek daar 2 eieren in en giet de gist erbij. Bestrijk het middelste deel van de bakplaat met boter. Doe de rest van de boter met 2 1/2 dl. melk bij de bloem en roer alles door elkaar. Kneed daarna tot het deeg blazen gaat vertonen en niet meer aan de handen plakt. Voeg desgewenst wat melk of bloem toe. Laat het deeg, afgedekt met een vochtige doek, op een lauwwarme plaatst 1 uur rijzen. Bestrooi het aanrecht met een deel van de rest van de bloem. Leg daar het gerezen deeg op en kneed met de handen flink door. Roer de amandelen, komijnzaad, de geraspte citroenschil, de foelie en het mespunt kaneel in een aparte kom door elkaar. Vorm van het deeg dan een lange rol. Maak in het midden over de gehele lengte van de deegrol een een gleuf en strooi daar het mengsel van noten, zaad en specerijen in.

Kneed de deegrol goed door en verdeel het deeg in drie porties van gelijke grootte. Rol de stukken met de hand uit tot rollen van de zelfde lengte en dikte. Druk de uiteinden van de drie deegrollen met wat water stevig op elkaar en maak van de rollen een niet al te strakke vlecht.

Strooi de rest van de bloem op de bakplaat, tik daar het overtollige bloem van en en leg de deeg vlecht op de bakplaat. Leg een vochtige doek op het deeg en laat dat op de plaat nog een 30 minuten na rijzen op een lauwwarme plaats. Verwarm na 20 minuten de oven alvast voor op 230 graden. Schuif na het rijzen de plaat in het midden van de oven en laat het deeg mooi van kleur worden. Bestrijk het brood, even voordat het uit de oven wordt genomen met de boter kwast met wat koud water, zodat de broodkorst mooi gaat glanzen. Brood moet op gevoel worden gebakken. Als je er op klopt moet het hol klinken.