

Ingrediënten

- 4 kopjes bloem
- 1½ tl instant gist
- 1 el olijfolie
- 1¾ kopje warm water (=395ml warm water)

Na 30 minuten:

- 12g fijn zout + 50ml warm water

Eventueel ook toevoegen

- 1 tl kurkuma
- Duimformaat verse gember, geraspt
- 1 theelepel verse rode chili, in stukjes gesneden

Bereiding:

1. Doe de bloem, gist, olijfolie en 395 ml warm water in een kom. Meng met een lepel tot alles goed gemengd is. Dek af en laat 30 minuten op een warme plaats staan.
2. Los 12 g zout op in 50 ml warm water.
Voeg eventueel kurkuma, gember en chilipeper toe aan het deeg en meng goed, gebruik je handen.
3. Dek het deeg opnieuw af en laat het 2-4 uur rijzen op een warme plek.
4. Doe het deeg over in een met bakpapier beklede broodvorm of een bakplaat met hoge randen (max. 30 × 20 cm). Het deeg zal los zijn – dat is perfect. Bestrooi lichtjes met bloem.
5. Bak de cake 30-40 minuten in een heteluchtoven op 220 °C, tot hij goudbruin is en hol klinkt als je op de onderkant klopt. Laat afkoelen op een rooster voordat je hem in plakjes snijdt.