JIGAL KRANT

Kanen met Krant

Lachoech

Voor 4 personen

Lachoech

- 175 g griesmeel
- 125 g tarwebloem
- 1 el suiker
- 1 el gemalen fenegriek
- 1 zakje instant gist
- 1 zakje bakpoeder
- 1 tl zout

Beleg

- 100 ml maple syrup
- 1 el rozenwater

Bereiding

- Meng in een kom griesmeel, tarwebloem, suiker, fenegriek, gist en bakpoeder. Voeg al roerend langzaam 500 ml lauwwarm water toe (niet heter dan lichaamstemperatuur). Er ontstaat een relatief dik pannenkoekenbeslag. Mix het beslag met een handmixer 5 minuten lang goed door. Dit is nodig om de gluten optimaal te activeren. Voeg het zout aan het eind toe. Dek af met een schone theedoek en laat rusten totdat het beslag in volume is verdubbeld en er belletjes ontstaan. Reken op ongeveer een uur.
- Schenk een soeplepel met beslag in een koude pan met anti-aanbaklaag (zonder olie of boter!) en laat op middelhoog vuur garen. Zet eventueel een deksel op de pan om de bovenkant sneller te laten stollen. Laat als de bovenkant gestold is, de lachoech op een theedoek glijden. Laat de pan afkoelen onder stromend water en pak de volgende lachoech.
- Meng de maple syrup met het rozenwater en doe in een schenkkannetje. Serveer met de pannenkoekjes.

In Kerem Hatemanim, de oude Jemenitische wijk in Tel Aviv, bakt een anonieme bakkerij traditioneel brood en banket dat sinds mensheugenis gretig aftrek vindt zonder enige vorm van promotie of klantenservice. Nergens wordt het spreekwoordelijke gat in de muur meer eer aangedaan dan op de hoek van de verstilde straatjes Nachliël en Chajiem, slechts anderhalve hink-stap-sprong verwijderd van de bruisende Carmelmarkt.

Hoe vaak ben ik niet buiten openingstijden aan het onopvallende metalen luik voorbijgelopen, voordat ik ontdekte dat daarachter de beste saloef (Jemenitische pita) van Tel Aviv wordt gebakken? Hoe het zaakje heet schijnt niemand te weten. Laten we het voor het gemak BZN (Bakkerij Zonder Naam) noemen. Door de week maken ze er heerlijke met kaas of groente gevulde snacks, waarvan ik geen idee heb hoe ze heten. Waarschijnlijk zijn het baksels zonder naam. Op vrijdagochtend zijn alle Jemenitische sjabbatklassiekers te koop. Zoals dzjachnoen, een compacte rol van langzaam gegaard deeg, die traditioneel op zaterdagmorgen wordt gegeten met hardgekookte eieren, tomatensalsa en schoeg. Of malawach, een dik en donzig Jemenitisch platbrood, gemaakt van deeg dat is verrijkt met geklaarde boter. Natuurlijk ontbreekt ook koebaneh niet, het befaamde gistbrood dat in een blik op lage temperatuur wordt gebakken en bestaat uit deegrolletjes. Maar mijn favoriet is de lachoech, een mollige duizend-gaatjes-pannenkoek, die in Noord-Afrika baghrir wordt genoemd.

Mocht je ooit in de buurt zijn, negeer dan de ongeïnteresseerde houding van de oude bakkers, die bovendien geen woord Engels (willen) spreken. Wijs simpelweg aan wat je wil hebben, overhandig een muntje van tien sjekel (is sowieso genoeg) en zoek een beschut plekje op om intens te genieten. Tot het zover is, gaan we zelf aan de slag. ■

NIW8006_recept G.indd 1 20-11-19 16:21