



Cevizli ev baklavası / baklava van zelfgemaakt deeg met walnoten

1 baklava – 50 stuks (afh grootte sneden) / Tijd: 3u00 tot 3u30

Ingrediënten

Deeg

4 el Turkse yoghurt (100 g)

2 eieren (100 g)

400 g tarwebloem (evt. extra zodat deeg voldoende zacht en niet plakkerig is)

Sap van een ½ citroen (22,5 g)

10 el zonnebloemolie (100 g)

100 ml water

½ zakje bakpoeder (10 g)


Vulling

250 g maïzena (om plakken van de laagjes te vermijden, zie verder)

250 g roomboter

150 g fijngemalen walnoten

 Kies zelf hoe grof/fijn je de walnoten graag hebt. Hoe grover, hoe meer 'bite' je zal hebben.

 Je kan de walnoten ook vervangen door pistachenoten, hazelnoten of amandelen.

½ el zonnebloemolie (5 g)

Siroop


Scheutje citroensap


250 g kristalsuiker


250 ml water


Bereidingswijze


1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een grote kom en kneed tot er een soepel deeg ontstaat en het net niet meer plakt aan de handen of het werkblad.
2. Vorm een grote deegbol, dek deze af en laat ongeveer 60 minuten staan.
3. Verdeel de grote deegbol in ongeveer 100 gelijke bolletjes.

 Weeg de deegbol en verdeel in 5 gelijke bollen. Verdeel 1 kleinere bol nogmaals in 2 en dan kan je van elk van deze bollen 10 kleinere deegbolletjes maken. Maak groepjes van 20 deegbolletjes.

 Deze bolletjes zullen de laagjes vormen van de baklava.
4. Rol een deegbolletje uit met een deegrol tot een rond deeg.

 Gebruik een ruime hoeveelheid maïzena tijdens het uitrollen zodat de laagjes tijdens het bakken niet aan elkaar zouden plakken.
5. Herhaal dit voor een eerste groepje van 20 deegbolletjes. Elk uitgerold deegbolletje leg je op de reeds uitgerolde deegbolletjes zodat er een stapeltje wordt gevormd.
6. Zorg dat je 5 groepjes hebt van 20 ronde gestapelde deeglaagjes.
7. Rol elk deegstapeltje uit tot de grootte van de bakvorm.

 Het deeg is elastisch en kan krimpen, rol dus wat ruimer uit dan de grootte van de bakvorm.

 Rol horizontaal over het deeg en geef enkel druk van bovenaf opdat het deeg niet zou verschuiven. Draai het deeg daarna om en draai het dan nogmaals een kwartslag. Herhaal het horizontale rollen een aantal keer. Zo zal het deeg wat aan elkaar beginnen te plakken.
8. Leg een deegstapeltje in de bakvorm.
9. Strooi wat gemalen walnoten over het deeg en leg vervolgens een volgend deegstapeltje in de bakvorm.
10. Herhaal tot alle deegstapeltjes en walnoten in de bakvorm liggen.

❗ *Bovenop de laatste deegstapel komen geen walnoten meer.*

i *Hoe meer laagjes de baklava heeft, hoe beter.*

11. Snij horizontale en daarna schuine lijnen in de baklava. Zo creëer je de traditionele ruitvorm.

12. Laat de roomboter en de zonnebloemolie in een steelpannetje smelten op een laag vuur tot deze geklaard is.



De boter moet helder zijn en er moeten stukjes te zien zijn op de bodem. Het bezinksel heb je niet nodig. Giet de boter door een fijne zeef alvorens je het verder gebruikt.

13. Schep het schuim dat op de boter komt te liggen weg met een lepel.

14. Verdeel de boter met een lepel over de ingesneden baklava.

15. Plaats de baklava in de oven op 170 °C voor ongeveer 45 minuten.

16. Breng het water met de kristalsuiker en het citroensap aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.

17. Zet het vuur uit en laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur.

18. Giet de lauwe siroop over de hete baklava met behulp van een lepel en laat een paar uur intrekken.



TIP: De baklava is houdbaar tot een week na de bereiding. Je kan de baklava ook invriezen.

Nutritionele info (1 stuk)

Energie (kcal)	132
E (g)	1,8
V (g)	8,5
KH (g)	11,9
KH-portie	ongeveer 1