

ZAATAR MANKOUSHE

Door / By: Ziad Choueiki





INGREDIËNTEN

Olie Zaatar mix:

- Zaatar Mix (je vindt het in Syrische winkels)
- Elke neutrale olie zoals zonnebloemolie

Voor het deeg:

- 3 kopjes bloem
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepels olie
- 2 theelepels gedroogde gist
- 1 eetlepel suiker
- 1 kopje warm water

BEREIDING

Deeg

1. Meng het zout, de olie en de bloem door elkaar.
2. Meng de gist en de suiker met een beetje warm water en laat ze even borrelen.
3. Voeg nu beide samen toe en voeg het water toe! Blijf kneden tot je een mooi stuk deeg hebt! Laat het 4 uur rusten!

Zaatar Mankoushe

1. Neem een deel van het deeg en druk het plat tot het een rond stuk deeg wordt!
2. Doe de olie-zaatarmix op het deeg!
3. Zet het 5 min in een voorverwarmde oven (200c), haal het eruit en eet het op!
4. Lekker met komkommers en verwarm de oven bij voorkeur alleen van onderaf!



INGREDIENTS

Oil Zaatar mix:

- Zaatar Mix (you can find it in Syrian shops)
- Any neutral oil like sunflower oil

For the dough:

- 3 cups of all purpose flour
- 1 tea spoon salt
- 2 table spoon oil
- 2 teas spoon dry yeast
- 1 table spoon sugar
- 1 warm cup of water

PREPARATION

Dough

1. Mix the salt, oil and flour together.
2. Mix the yeast and sugar together with a bit of warm water and leave them a bit to bubble.
3. Now add both together and add the water! Keep kneading till you get a nice piece of dough! Leave it to rest for 4 hours!

Zaatar Mankoushe

1. Take a lump of the dough and flatten it till it becomes circular piece of dough!
2. Put the oil zaatar mix on the dough!
3. Put it in a preheated oven (200c) for 5 min and then remove and eat!
4. Best served with cucumbers and the oven preferably should be heated only from the bottom!

BEREIDING

Slagroom (vervolg)

4. Als je wil dat de slagroom stevig genoeg is om de kerstbrownies af te werken, is het verstandig om een zakje slagroomversteviger te gebruiken. Dit zorgt dat de slagroom minder snel terugloopt en dus zijn vorm en luchtigheid beter behoudt. Zeker wanneer je de kerstbrownies even in de frigo wil bewaren en niet onmiddellijk zal opeten kan dit zeer handig zijn.

Afwerking

1. Steek rondjes die iets groter zijn dan je aardbeien uit de brownie. Je kan hiervoor een ronde uitsteekvorm gebruiken of gewoon zelf rondjes snijden met een mes.
2. Doe de slagroom in een spuitzak met kartelmondje.
3. Spuit een mooie rand slagroom op de bovenkant van elke brownie.
4. Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snij een heel klein stukje van het topje van de aardbei zodat dit vlak is (dit is belangrijk voor het plaatsen van de marshmallow).
5. Plaats een aardbei op de slagroomrand van elke brownie.
6. Spuit nog een klein toefje slagroom op het vlakke topje van elke aardbei.
7. Plaats een marshmallow op het topje met slagroom van elke aardbei.

Smakelijk!



INGREDIENTS

For the brownies:

- 75g dark chocolate
- 100g butter
- 325g sugar
- 125g self-raising flour
- 1 tablespoon of cocoa powder
- 3 eggs
- 1dl milk

For the whipped cream:

- 250ml cream (high fat content)
- 30g vanilla sugar
- 1 bag of cream stiffener (optional)

For the finishing touch:

- mini marshmallows
- strawberries

PREPARATIONS

Brownies

1. Put the pieces of chocolate in a heatproof bowl and melt it au bain-marie.
2. Meanwhile, mix the butter with the sugar.
3. Then add the whole eggs to the mixture.
4. Then mix the self-raising flour and the milk into the mixture.
5. Stir in the melting chocolate in between.
6. Pour the melted chocolate and cocoa powder into the mixture.
7. Preheat the oven to 180 ° C.
8. Take an oven dish and cover the bottom and the edges with a sheet of parchment paper. If necessary, lubricate the baking paper with butter so that the brownie does not stick too much to the baking paper.
9. Pour the chocolate batter into the baking dish and flatten.
10. Bake the batter in an oven at 180 ° C for about 20-30 minutes. After baking, the pastry will still be slightly waky. The intention is that the inside of the brownie is still soft and moist.
11. Let the pastry cool completely in the tin before taking it out and cutting it into pieces.

Whipped cream

1. Make sure the cream and the bowl are really cold, otherwise you will not get the whipped cream properly.
2. Put the cream, vanilla sugar and optionally the whipped cream stiffener in the bowl and beat it.
3. Whisk until the whipped cream is stiff and peaks stand upright when you take out the whisk or mixer. (Be careful not to whisk too long because you end up with butter.)

PREPARATIONS

Whipped cream

4. If you want the whipped cream to be firm enough to finish the Santa hat brownies, it is wise to use a bag of whipped cream stiffener. This ensures that the whipped cream does not return as quickly and thus retains its shape and lightness better. This can be very useful, especially if you want to keep the brownies in the fridge for a while and will not eat them immediately.

Finishing touch

1. Cut out rounds that are slightly larger than your strawberries from the brownie. You can use a round cutter for this or simply cut circles yourself with a knife.
2. Put the whipped cream in a piping bag with a serrated tip.
3. Pipe a nice border of whipped cream on top of each brownie.
4. Wash the strawberries, remove the crown and cut a very small piece off the top of the strawberry so that it is flat (this is important for placing the marshmallow).
5. Place a strawberry on the whipped cream rim of each brownie.
6. Pipe another small dollop of whipped cream on the flat top of each strawberry.
7. Place a marshmallow on top of each strawberry with whipped cream.

Bon appetit!