

Pita brood met dip

van geroosterde aubergine, tahin, yoghurt en geroosterde specerijen

Menugang

Voorgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Oven

Kookplaat

Ingrediënten Auberginedip

- 2 aubergines
- 2 el dikke Griekse yoghurt of dikke vegan yoghurt
- 2 el tahin (sesampasta)
- 2 el extra vergine olijfolie
- 2 tl zout
- sap van 1 citroen
- 1 takje munt
- 1 el specerijen:
zwart komijnzaad, mosterdzaad, venkelzaad

Ingrediënten Pita brood

- 240 ml lauw water van 36°C
- 1 zakje instant gist (7 gram)
- 360 g bloem
- 2 tl zout
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze

Auberginedip

1. Verwarm de oven voor op de circulatiegrill 220°C ¹
2. Snij de aubergine in de lengte doormidden en smeer in met een beetje olijfolie.
3. Leg de aubergine met de open kant naar boven op de bakplaat en bak ca 45 minuten tot het vruchtvlees zacht en gaar is.
4. Haal de aubergines uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm.
5. Pel de aubergines, snijd het vruchtvlees in hele kleine blokjes.
6. Doe de aubergine in een grote kom. Voeg de Griekse yoghurt, tahin, zout, olie en citroensap toe. Roer krachtig door met een grote lepel tot alles grondig gemengd is.
7. Verhit een steelpan voor op de inductieplaat op stand 7 ². Doe de specerijen erin en rooster ze totdat ze beginnen te poppen. Hou wat geroosterde kruiden achter voor de garnering.
8. Breng de aubergine dip op smaak met de geroosterde kruiden en zout.
9. Snijd de blaadjes van de munt in dunne reepjes en zet apart.
10. Doe de dip in een lage schaal of diepe borden.
11. Strooi de achtergehouden kruiden over de dip, Sprenkel nog wat olijfolie over de dip en bestrooi tot slot met de reepjes munt.

Pita brood met dip

van geroosterde aubergine, tahin, yoghurt en geroosterde specerijen

Pita brood

1. Doe het water en de gist in de kom van de keukenmachine, meng en laat een paar minuten staan totdat de gist is opgelost.
2. Zet de machine zachtjes aan en voeg het zout, de olie en 300 g van de bloem toe.
3. Zet de machine dan op de middelste stand en laat hem 8 minuten draaien. Voeg gaandeweg extra bloem toe tot een mooi elastisch deeg ontstaat.
4. Vet een ovenschaal in met wat olijfolie en doe het deeg daarin. Draai het een paar keer tot het deeg helemaal met olie is bedekt.
5. Zet het deeg in de oven op 36°C en laat het deeg een uur rijzen ³.
6. Haal het deeg uit de oven en doe het op een met bloem bestoven werkvlak. Verdeel het in 8 balletjes en rol deze uit tot ongeveer 20 cm grote schijven. Laat de schijven even rusten alvorens verder te rollen als het deeg zich teveel terugtrekt.
7. Verhit een teppan yaki plaat voor op stand 7.
8. Vet de plaat in met wat in olie gedrenkt keukenpapier, pas op voor verbranden.
9. leg 2 pita's op de plaat en laat ze 30 seconden bakken tot er belletjes ontstaan, draai ze dan om en laat ze 1-2 minuten bakken op de andere kant tot er mooie bruine plekken ontstaan. Draai ze dan terug naar de eerste kant en laat ook deze kant bakken tot de bubbels mooi gekleurd zijn.
10. Vet de plaat opnieuw in voor het volgende paar. Verhoog of verlaag eventueel de stand van de inductieplaat om een mooi evenwicht te krijgen tussen garing en kleuring.

Opmaken en serveren

1. Serveer de pita's, liefst nog warm, met de auberginedip

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoeging in op gemiddeld. De aubergine blijft dan zachter en is iets sneller klaar.

² Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 5

³ Gebruik de deegrijpsstand van de (combi-)stoomoven op 36°C. Halveer de rijstijd naar een half uur. Door het vocht rijst het deeg sneller.