

Ingrediënten

150 gram semolina (grof gemalen harde tarwe) 100 gram bloem ? deciliter water ? deciliter zuurdesem 1 ei snufje zout ? theelepel saffraan gekneusd in 2 theelepels heet water olie om te frituren eventuele vulling: 50 gram fijngehakte pistachenoten of amandelen sausje: 1,5 deciliter vloeibare honing flink zwarte peper uit de molen 1 theelepel kaneelpoeder ? eetlepel fijngestampde lavendelbloesem

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Deegvlechten

Feestgebak

Vorbereiding

Maak het deeg: Bevochtig de semolina beetje bij beetje met het water. Doe dan zuurdesem, zout en de helft van de bloem erbij, kneed tot een elastisch deeg. Roer de gekneusde saffraan met het water door het ei, werk dit door het deeg. Doe er nu zoveel bloem bij tot je de consistentie van zacht brooddeeg hebt. Laat het deeg afgedekt op een warme plaats rijzen (twee uur, zuurdesem heeft wat langer nodig dan gistdeeg). Als je dat wilt, kun je wat fijngehakte noten door het deeg doen. Maak ondertussen de saus: meng honing met peper, kaneel en lavendel.

Bereidingswijze

Verdeel het deeg in zes tot acht porties. Bestrooi het werkblad en de handen met bloem. Rol of trek een portie uit tot een lange, dunne sliert. Verdeel deze in drieën, maak daar een vlecht van. Druk de uiteinden goed samen. Maak zo zes of acht vlechten. Laat nog een kwartiertje rusten. Verhit olie in een frituurpan tot 170grC. Frituur de vlechten per een of twee tot ze mooi goudbruin zijn. Keer ze een keer tijdens het frituren. (frituurtijd is enkele minuten). Laat ze uitlekken op keukenpapier. Verwarm de gekruide honing in de magnetron om hem beter vloeibaar te maken.

Serveertips

Leg de vlechten op een schaal. Bedruip met wat van de gekruide honing, en strooi er suiker over. Dit zou poedersuiker moeten zijn, maar ik vind gekleurde kristalsuiker ook mooi staan kijk maar op de foto.