

Internationale Pannenkoeken



Maleisische pannenkoeken - Roti Canai

⌚ 30 minuten + 4 uur

Dit heb je nodig:

- ❖ 600 g bloem, plus extra voor het kneden
- ❖ 1 ei
- ❖ 300 ml warm water
- ❖ 1½ tl zout
- ❖ 1 el suiker
- ❖ Gesmolten ghee of plantaardige olie, voor het smeren en bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

Deeg kneden

1. Meng de bloem, het zout en de suiker in een grote kom.
2. Klop het ei los in het warme water.
3. Giet dit mengsel geleidelijk bij de bloem.
4. Kneed het deeg minimaal 10 tot 15 minuten.
5. Het deeg moet extreem glad en elastisch worden.

Rationeren en rusten

6. Verdeel het deeg in 6 tot 8 gelijke ballen.
7. Smeer elke deegbal rijkelijk in met gesmolten ghee of olie.
8. Leg ze in een schaal en dek deze af met huishoudfolie.
9. Laat het deeg minimaal 2 tot 4 uur rusten (of een hele nacht in de koelkast).
10. Dit ontspant de gluten zodat je het straks flinterdun kunt uitrekken.

Uitrekken en vouwen

11. Vet je werkblad en je handen goed in met olie of ghee.
12. Druk een deegbal plat met je handpalm.
13. Gebruik je handen om het deeg van binnenuit heel voorzichtig uit te rekken tot het papierdun en bijna transparant is.
14. Traditionele makers 'werpen' het deeg, maar voorzichtig trekken werkt thuis ook perfect.
15. Besprenkel het dunne deegvel met een beetje extra ghee.
16. Vouw de zijken naar binnen toe tot een vierkant, of rol het deeg op als een lange touw en draai het in een spiraal (als een slakkenhuis) voor extra laagjes.
17. Druk het daarna weer plat.

Bakken en opschudden

18. Verhit een koekenpan of platte bakplaat op middelhoog vuur en voeg een beetje ghee toe.
19. Bak de roti aan beide kanten goudbruin en knapperig (ongeveer 2 minuten per kant).

Cruciale stap:

20. Leg de warme roti direct na het bakken op een snijplank.
21. Sla met beide handen tegelijkertijd tegen de zijken van de roti (alsof je erin klapt).
22. Dit kneust het brood, waardoor de lucht tussen de interne laagjes komt en de roti super luchtig en bladerig wordt.

* Roti Canai is een immens populair Maleisisch platbrood met Indiase wortels dat qua vorm op een pannenkoek lijkt, maar veel krokanter, luchtiger en gelaagder is dan de traditionele Surinaamse roti. Het deeg bestaat uit tarwebloem, water, ei, zout en ghee (geklearde boter). Het wordt door ervaren straatverkopers (vaak in zogenaamde Mamak-kraampjes) flinterdun uitgeslagen en gevouwen, waardoor er tientallen knapperige laagjes ontstaan.

Kenmerken en Varianten

In Maleisië en Singapore wordt dit brood op elk moment van de dag gegeten. Het kent verschillende populaire uitvoeringen:

Roti Canai (Original): De klassieke, lege variant. Deze scheur je met je handen in stukken om te dippen in een pittige curry of dhal (linzenjusz).

Roti Telur: Een hartige variant waarbij tijdens het bakken een ei in het deeg wordt gevouwen.



Roti Bawang: Gevuld met fijngehakte uien voor een licht zoete smaak en extra textuur.

Murtabak: Een dikke, goedgevulde pannenkoek gevuld met gekruid kippen- of rundvlees, ui en ei.

Zoete varianten:

Roti wordt ook gecombineerd met banaan (Roti Pisang), gecondenseerde melk, suiker of Nutella als zoete snack of dessert.

Het verschil met Roti Jala

Soms wordt Roti Canai verward met een andere Maleisische "pannenkoek": Roti Jala. Dit zijn felgele netpannenkoekjes gemaakt met kokosmelk en kurkuma. Het beslag wordt met een speciale beker met gaatjes in een netpatroon in de pan gegoten, wat een heel andere, zachte textuur geeft.

BRON: [AI](#)