



CHEBAKIA

Chebakia is een Marokkaanse zoete lekkernij, die veelal tijdens de islamitische maand ramadan wordt gegeten. Is samengesteld uit verschillende reepjes deeg, van

langwerpig tot gevlochten. Het deeg wordt gefrituurd en vervolgens gedompeld in vloeibare honing. Recept is voor ca. 50 stuks. Bron: Ellouisa



Ingrediënten

- 500 gr Lelie's Tarwebloem
- 100 gr geroosterde sesam + 30 gr fijngemalen amandelen
- 50 gr gesmolten boter + 2 tl azijn + 3 el oranjebloesemwater (mazhar)
- 1 tl kaneel + 1 tl fijngemalen anijszaad + ½ zakje bakpoeder + mespunt saffraanpoeder (optioneel)
- ½ tl gist
- 1 fles zonnebloemolie
- 1 pot honing (500 gr)
- Sesamzaadjes of gehakte amandelen, om te bestrooien

Bereiding

- Maal het sesamzaad fijn in een hakmolen; het moet een soort poeder worden.
- Meng dit met de bloem, amandelen, anijszaad, kaneel, bakpoeder, saffraanpoeder en gist.
- Voeg het azijn en de boter toe en doe ook het oranjebloesemwater erbij.
- Meng goed met je handen en doe er dan water bij tot je een samenhangend deeg hebt.
- Kneed deze deegbal voor zeker 10 min tot het mooi soepel is.
- Verdeel in 4 bollen en laat ze in een plastic zak 15 min in de koelkast rusten.
- Rol elke bol uit tot een lange dunne plak (van een paar mm dik).
- Je kunt eventueel ook een pastamachine gebruiken, maar dit hoeft niet persé.
- Hoe dunner het deeg, hoe krokanter ze worden.
- Snijd met een pastarollertje een lange rechthoek van ongeveer 9 cm breed uit het deeg.
- Maak dan rechthoekjes van zo'n 5 cm breed en maak hier 4 sneetjes in de lengte in, waarbij je ze niet helemaal doorsnijdt tot het einde.
- Chebakia Vouwen. Er zijn 2 manieren: de traditionele en een simpelere versie.
 - o Bij de traditionele versie haal je je vinger om en om door de strookjes en vouw je ze daarna als het ware binnenstebuiten en knijp je de uiteinden samen.
 - o Bij de andere vouwwijze vouw je de reepjes op elkaar, draai je dit strookje op zijn kant en duw je de uiteinden wat naar elkaar toe. Knijp dan de puntjes ook samen.
- Leg de chebakia die je klaar hebt op een dienblad of groot bord.
- Als je alles hebt gevouwen, verhit je de olie tot hij heet is.
- Steek er een steel van een houten lepel in, ontstaan er bubbeltjes, dan is hij heet genoeg. Zet dan het vuur lager.
- Leg er voorzichtig wat chebakia in en bak ze aan beide zijden tot ze goudbruin zijn.
- Verwarm ondertussen de honing au bain marie en laat de gebakken en uitgelekte chebakia hier steeds een paar minuten in zwemmen. Laat ze daarna uitlekken in een vergiet en bestrooi met sesamzaad of gehakte amandelen.

Tot Slot

- Voor het vouwen zie ook YouTube video: <https://www.youtube.com/watch?v=rWB4co9jKww>
- Chebakia is tot 4 maanden houdbaar in de vriezer, of enkele weken in een luchtdichte trommel op kamertemperatuur.