Hotteok (Koreaanse Gevulde Pannenkoekjes)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Zuid-Korea

Gang: Streeetfood / Dessert

Hoeveelheid: 8 stuks

Tijd: 2 uur voorbereiden + 30 minuten bereiden

Ingrediënten deeg

- **250 gram bloem**
- **65 gram kleefrijstmeel**
- **1 tl kristalsuiker**
- **1 tl zout**
- **1 zakje instantgist (7 g)**
- **60 ml lauwwarm water**
- **300 ml lauwwarme volle melk**
- **1 el sojaolie of zonnebloemolie**

Ingrediënten vulling

- **60 gram kristalsuiker**
- **60 gram donkerbruine basterdsuiker**
- **1 tl kaneel**
- **80 gram gemengde geroosterde zaden en pitten, bijvoorbeeld zonnebloempitten, pompoenpitten, sesamzaad en/of pijnboompitten**
- **4 el sojaolie of zonnebloemolie, om te bakken**

Extra benodigdheden

- **plancha of grote skillet**
- **spatel**

Bereiding:

Het deeg

- Zeef de bloem en het kleefrijstmeel boven een grote kom. Voeg de suiker, het zout en de instantgist toe en meng alles goed door elkaar.
- Schenk vervolgens het lauwwarme water en de lauwwarme melk erbij. Voeg de olie toe en kneed alles tot een soepel deeg. Het deeg mag nog licht plakkerig zijn, maar moet wel voldoende samenhang hebben om er later balletjes van te kunnen vormen.
- Dek de kom af met plasticfolie of een vochtige doek en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek ongeveer 1 uur rijzen, totdat het duidelijk in volume is toegenomen.
- Druk vervolgens voorzichtig de lucht uit het deeg en vorm het opnieuw tot een bal. Dek het opnieuw af en laat het nog 20 tot 30 minuten rusten.

De vulling

- Meng ondertussen de kristalsuiker, donkerbruine basterdsuiker en kaneel in een kom.
- Hak de geroosterde zaden en pitten eventueel iets fijner en meng ze door het suikermengsel.

Hotteok vormen

- Verdeel het deeg in ongeveer 8 gelijke porties. Vet je handen licht in met olie en vorm van iedere portie een mooie bal.
- Druk een deegbal voorzichtig plat tot een dikke schijf. Maak met je duim een kleine kuil in het midden.
- Schep ongeveer 1½ eetlepel van de vulling in het midden. Vouw het deeg voorzichtig rondom de vulling naar binnen en knijp de naden goed dicht. Je hebt nu een gevulde deegbal.

Op de BBQ

- Bereid de BBQ voor op indirecte warmte en breng deze naar ongeveer 180 °C. Plaats de plancha of skillet op de BBQ en laat deze goed heet worden. Voeg een dun laagje olie toe.
- Leg een gevulde deegbal met de sluiting naar beneden op de plancha. Druk hem voorzichtig plat met een licht ingeoliede spatel.
- Bak de hotteok ongeveer 1 minuut en draai hem daarna om. Druk hem opnieuw voorzichtig plat met de spatel. Bak beide kanten rustig goudbruin.
- De suiker in de vulling begint tijdens het bakken te smelten en verandert samen met de kaneel en de geroosterde zaden in een heerlijke, kleverige karamelachtige vulling.
- Bak de overige hotteok op dezelfde manier.

Serveren

- Serveer de hotteok direct vanuit de plancha, wanneer de buitenkant nog krokant en goudbruin is en de vulling van binnen heerlijk warm en stroperig is.

Let op:

- *De gesmolten suiker wordt gloeiend heet. Laat de hotteok daarom vóór het eten heel even afkoelen.*

맛있게 드세요!