

# Techniek van het maken en bakken van platte broodjes.

Je weet het niet zeker, maar zeer waarschijnlijk zijn op deze manier vele platte broodjes gemaakt.

Ook al omdat dit principe nu nog bestaat over de hele wereld. Matzes in Israël, Chapatti's in Zuid-Amerika, in Kenia zag ik het ook, daar werden ze tegen de hete ovenwand geplakt. Ze vielen eraf, als ze gaar waren.

## Het principe is simpel.

### Maken:

1. Je maakt van meel en water en eventueel wat zout een deegje
2. Je legt een bolletje deeg op een plankje en rolt eroverheen met een stokje tot het een plat rondje is geworden.



## Bakken kan op meer manieren

- a.** Leg ze op de stenen rond de vuurplaats en draai ze regelmatig om.



- b.** Als je een ijzeren koekenpannetje hebt, leg dat dan op het vuur en bak daarin je platte broodje. Regelmatig omkeren



- c.** Bak ze in de gewone broodoven of in de speciaal gemaakte platte- broodjes- oven zoals hieronder.
- Maak aan de ene kant van de platte broodjesoven een vuurtje, zodat de vloer daar heet wordt.
  - Veeg met een platgemaakte stok het vuur naar de andere kant, maak de vloer schoon met een soort veger, gemaakt van de veren van een haan, en leg op de hete bodem de platte broodjes.



--Blijf aan de andere kant van de oven het vuurtje stoken. De bodem daar wordt dan ook heet en je kunt de volgende portie platte broodjes bakken op dezelfde manier aan de andere kant. Als gereedschap zie je op de foto onder van rechts naar links een blaaspijp, gemaakt van een tak van vlier, de “veger” gemaakt van de slagpenveren van een kip of haan en een platgemaakte stok om het vuur te verschuiven.



In andere culturen zie je nog veel soorten platte broodjes

Onderstaande foto werd gemaakt in Turkije in ongeveer 2000.  
Zo te zien gebruiken ze ook stokjes om het deeg plat te maken. . Ze leggen het hier op een hete steen of een hete ijzeren plaat. Ernaast zie je nog een klein vuurtje.



**ANNEKE BOONSTRA**