



Macedonië

Охридско ѓомлезе - Ohridsko ѓomleze

Gjomleze uit Ohrid

1½ kg. bloem

2 l. water

2 tl. zout

1 dl. olie

plus een grote, platte, ronde ovenvorm van metaal of emaille, Ø 30 cm. of wat groter, diepte ongeveer 8 - 10 cm.

Verwarm de oven op 200°C.

Meng de bloem, het zout en het water met een mixer tot een dun, vloeiend beslag, zoals dat voor flensjes. Vet de pan in met olie. Zet hem in de voorverwarmde oven en laat hem heet worden. Haal de pan uit de oven en verspreid de olie nog eens goed over de bodem door hem wat heen en weer te bewegen. De overtollige olie giet je terug in het kopje. Giet er met een pollepel nu een dun laagje beslag in. Zet het in de oven en bak het tot het lichtjes bruin kleurt, zoals een pannenkoekje, met wat donkere vlekken.

Giet er nu een tweede laagje van het beslag overheen. Draai wat heen en weer met de pan om het allemaal goed te verspreiden en besprenkel het met een beetje olie. Zet het terug in de oven en bak het weer lichtjes bruin. Ga zo verder tot al het beslag op is.

Als de laatste laag mooi lichtjes bruin is gebakken bestrijk je de gjomleze goed met olie. Nu snij je de gjomleze in (niet te kleine) blokjes. Traditioneel zou dat in een mooi ruitpatroon moeten zijn, maar we gaan niet muggenziften. Bestrijk het geheel nog een keer goed met olie, zet het terug in de oven en laat het nu mooi goudbruin kleuren.

Dien de gjomleze op met kajmak of stevige yoghurt en b.v. een paprikasalade.