



Macedonië

Pastrmajlija

Macedonische "pizza"

500 gr. varkensvlees (lamsvlees mag ook)
zout
heet paprikapoeder
olie
500 gr. bloem
1 zakje droge gist
3½ dl. lauw water (max. 30°C.)
boter

Een dag van tevoren begin je met het vlees. Snij het in blokjes en doe het in een kom van glas of geglazuurd aardewerk. Kruid het ruimhartig met zout en 1 afgestreken tl. scherp paprikapoeder. Doe er 2 of 3 eetlepels olie bij en schep het goed om. Dek de kom af en zet het vlees een nacht in de koelkast.

Zeef de bloem boven een grote kom. Maak in het midden een kuiltje. Daar doe je de gist in en een vingergreep suiker. Giet er een klein beetje lauw water bij (max. 30°C.) en laat het tien minuutjes staan, tot er belletjes verschijnen.

Voeg nu steeds een beetje water bij en meng het door de bloem. Op een gegeven moment wordt het zo dik dat het geen mengen, maar kneden wordt. Kneed het goed door, zo'n tien minuten. Bedek de schaal met een doek en laat het op een warme en tochtvrije plaats een half uur rijzen, tot het deeg in volume is verdubbeld.

Bestuif een werkblad met bloem. Snij het deeg in drie stukken. Vorm er afgeplatte ronde ballen van. Bedek ze met een doek en laat ze nog eens 15 - 20 minuten rijzen.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C.

www.ajvar.nl



Macedonië

Vet een bakplaat of -blik lichtjes in met boter. De deegballen rek je uit tot langwerpige broden van zo'n 30 cm. lang, die in het midden ongeveer 15 cm. breed zijn. Van de randen blijf je af, maar het midden druk je met je vingers plat. Bevochtig je vingers af en toe, dan blijft het deeg er niet aan plakken. Leg de blokjes vlees dicht tegen elkaar aan op de pastrmajlija's. Er mogen evt. twee ingemaakte pepertjes op. Leg hier en daar een plakje boter op het vlees.

Bak de pastrmajlija's 30 minuten in de hete oven. Verwarm de halve deciliter olie en meng er een lepeltje paprikapoeder door. Daarmee bestrijk je de randen van de pastrmajlija's. Zet ze nog vijf minuten in de oven. Haal ze eruit en wikkel ze in een keukendoek. Dat komt de smaak ten goede.