**Recept van Ma’rouk: een zacht en zoet Syrisch brood**

**Dit Syrische brood kun je in allerlei vormen en maken bakken. Je kunt ook denken aan lekkere vullingen als chocola, honing en room. Volgens Elizabeth Lopez is pesto ook een heerlijke variatie.**

**Ingrediënten**

**Voor het brood:**

* 500 gr bloem
* 1 ei
* 11 gr gedroogde gist
* 15 gr ghee (of roomboter)
* 25 gr roomboter
* 8 gr zout
* 70 gr suiker
* 20 gr melkpoeder
* 10 gr mahlep kruid
* 220 gr water op een temperatuur van 60 graden Celsius

**Voor het eistrijksel:**

* 1 ei
* 2 eetl melk
* snufje zout

**Voor de suikersiroop:**

* 230 gr suiker
* 115 ml water
* 1 tl citroensap

**Voor de garnering:**

* sesamzaadjes
* zwarte komijnzaadjes
* kokosvlokken

**Bereiding**

Maak eerst de suikersiroop. Breng het water en de suiker in een kleine pan op een middelhoog vuur aan de kook. Laat de siroop een aantal minuten koken, draai dan het vuur uit en voeg het citroensap toe.

Doe alle ingrediënten voor het deeg, behalve het water, in een keukenmachine of in een grote kom. Meng de ingrediënten ongeveer 1 minuut. Voeg daarna geleidelijk het - tot 60 graden - verwarmde water toe.

Kneed het deeg met een gemiddelde snelheid, voor circa 10 minuten. Als je het deeg met de hand kneedt, kneed dan minimaal 10 minuten. Het deeg is klaar als het een superzachte textuur heeft.

Bedek het deeg met vershoudfolie en laat het buiten de koelkast 30 minuten rusten. Vorm het deeg, zoals je het zelf wilt, en leg het op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Maak nu het eistrijksel. Roer het ei, de melk en het zout door elkaar en bestrijk hiermee de bovenkant van het deeg.

Het deeg moet nu verder rijzen. Zet een kleine pan met kokend water in de oven. Zet ook de ma’rouk in de oven, maar zet de oven nog niet aan! Laat het deeg en het water een uur staan. De stoom van het kokendhete water zorgt ervoor dat het deeg voldoende rijst.

Haal na een uur het deeg en de pan met water uit de oven. Verwarm de oven voor op 160 graden celsius. Bak de ma’rouk tot het goud kleurt. Haal het Syrische brood uit de oven en smeer de hele bovenkant direct in met een goede laag suikersiroop. Bestrooi het brood vervolgens met een mix van zaadjes.

Laat de ma’rouk afkoelen en maak het dan voorzichtig los van het bakpapier.  
Eet smakelijk!