

OLIJVEN-UIENBROODJES



Deze aan elkaar gebakken olijven-uienbroodjes kun je in z'n geheel op tafel zetten of losscheuren en in een broodmand serveren. Voor de variatie kan je ook experimenteren met tomatenpuree, stukjes gedroogde tomaten of andere spannende ingrediënten naar keuze.

1 kilo **bloem**

30-40 gram **verse gist** of **10 gram gedroogde**

1 eetlepel **suiker**

1 eetlepel **zout**

700-800 gram **gesnipperde uien**

5 eetlepels **olijfolie**

6 takjes **verse tijm**

50 gram **Taggiasche olijven in kleine stukjes**

peper uit de molen

1 eetlepel **grof zout**

Het zout door de bloem mengen met de kneedmachine. De gist met de suiker oplossen in een glas water en langzaam door de bloem mengen. Zoveel druppels water toevoegen totdat het deeg loslaat van de rand van de kom. Laat het deeg daarna minstens een 2-3 uur afgedekt rijzen. De gesnipperde uien met de fijngehakte zwarte olijven en tijm fruiten in een koekenpan vervolgens met een deksel er op 20-30 minuten laten smoren. Daarna de deksel verwijderen en het vocht laten verdampen. Op smaak maken met zout en peper. De uien af laten

koelen. Het deeg uitrollen tot een grote langwerpige lap van ongeveer 70-80 cm bij 30-35 cm met een dikte van 1-2 cm. Het uien-olijvenmengsel verdelen over het deeg en de lap oprollen aan de lange kant. Het opgerolde deeg in schijven snijden van 3-4 cm en deze met een tussenruimte van 3 cm plat op de bakvorm(gebruik bakpapier) leggen, dus op de opengesneden zijde. Minimaal 2-3 uur afgedekt laten rijzen en in 20-25 minuten afbakken in een voorverwarmde oven op 200 graden.

De ene olijf is de andere niet

De laatste jaren is de techniek van het fermenteren van groente en fruit onder chef-koks steeds populairder geworden. Maar eigenlijk is er niets nieuws onder de zon want... met olijven gebeurt dat al heel lang. Er zijn wel twintig verschillende soorten olijven, van klein tot groot, groene en zwarte. Het verschil van kleur ligt niet aan de soort, maar aan het tijdstip van oogsten of bewerken. Onrijpe olijven worden in het najaar geoogst en hebben een groene kleur. Het natuurlijk laten rijpen van een olijf van groen tot paars of zwart neemt ongeveer 8 maanden in beslag. De olijf kleurt donker als gevolg van natuurlijke fermentatie. Tijdens het fermenteren komen er door bacteriën tal van goede voedingsstoffen bij. Een van de beste kwaliteit zwarte olijven zijn die uit het Italiaanse Taggia. De zwarte olijven zijn wereldberoemd.

Het kunstmatig laten rijpen van een groene olijf door chemische middelen neemt slechts 12 uur in beslag, financieel is dat voor de producenten veel aantrekkelijker. Om de groene olijven als zwarte te verkopen worden ze blootgesteld aan een grote hoeveelheid zuurstof waardoor ze oxideren en zwart kleuren. Om de olijven zo mooi zwart te houden worden ze daarna behandeld met een E-nummer, E579. In Griekenland is dit gebruik verboden, dus deze olijven zijn relatief betrouwbaar. Zeker als op de verpakking 100 procent zongedroogd staat. Dat geldt doorgaans niet voor olijven uit Spanje of Amerika. De landen en regio's rond de Middellandse Zee hebben allemaal een eigen recept voor het inleggen van olijven, waardoor de specifieke smaak ontstaat. Vooral de toegevoegde kruiden bepalen voor een groot deel de uiteindelijke smaak. Ongeopende blikken of potten olijven kunnen langere tijd bewaard worden. Geopend kun je ze in de koelkast een paar dagen bewaren.