

Turkse Baklava! recept

 ± 1 uur

 25 personen



In dit artikel laten wij je zien hoe je heerlijke, Turkse Baklava kunt maken. Baklava wordt van oorsprong als dessert geserveerd in landen van de Balkan. In Nederland en België wordt het geserveerd in Griekse en Turkse restaurants. Baklava is een mega zoet gebakje die perfect als lekkernij bij een kopje koffie of thee smaakt. Om Baklava te maken, ben je ongeveer 1,5 uur bezig. Succes!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram ongezouten pistachenoten;
- 100 gram poedersuiker;
- 50 milliliter zonnebloemolie;
- 400 gram suiker;
- Wilton Bakvorm Rechthoek 33x22,5x5 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezouten roomboter;
- 1 rol filodeeg van de Turkse supermarkt;
- 400 milliliter water;
- Een halve citroen.

Recept



Het maken van de baklava:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Smelt de roomboter samen met de zonnebloemolie in een pannetje.
3. Smeer de bakvorm in met wat boter en leg hier 1 laag filodeeg in.
Let op! Het deeg moet precies in de bakvorm passen, knip het deeg anders iets bij.
4. Smeer het deeg in met het botermengsel.
5. Leg de volgende deeg plak erop.
6. Herhaal stap 4 en 5, totdat je 5 lagen hebt.
7. Hak de pistachenoten grof.
8. Meng de pistachenoten en poedersuiker goed door elkaar heen.
9. Verdeel een deel van de pistachenoten over de filodeeg heen en druk dit goed aan.
10. Leg er een nieuwe laag filodeeg op.
11. Smeer deze royaal in met de boter en leg er een laag filodeeg op.
12. Herhaal dit, totdat je weer 5 lagen hebt.
13. Verdeel de overige pistachenoten eroverheen.
Tip! Houd er een paar achter ter decoratie.
14. Verdeel er 10 lagen filodeeg overheen en smeer wederom laag voor laag in.
15. Snijd de baklava in blokjes.
16. Bak de baklava in 40 minuten goudbruin.

Het maken van de siroop:

1. Breng het water en de suiker aan de kook.
2. Laat het water koken, totdat de suiker is opgelost.
3. Voeg sap van een halve citroen toe.
4. Haal het bakblik uit de oven en giet de siroop over de baklava heen.
5. Garneer de baklava met de pistache.

Handige informatie

Deel jouw Turkse baklava met ons!

Heb jij dit recept gebruikt om zelf Turkse baklava te maken? Dan vinden wij het heel tof om te zien hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram story's en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen wij jouw story bewonderen en zelfs delen op ons eigen account :).



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Pistachenoten 1kg (Art.nr.: BNC01325)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)

