

Baklava

Wat heb je nodig

1 pak filodeeg (400 tot 500 gram, gekoeld)
300 gram walnoten (ongezouten)
200 gram roomboter (ongezouten)
2 eetlepels suiker
1 theelepel kaneel (eventueel)

Siroop:
350 gram suiker
250 ml water
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels honing
2 theelepels rozenwater



Doe voor de siroop, het water en de suiker in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het al roerend aan de kook en zet hem dan op de laagste stand.
Laat het 10 minuten zachtjes koken.



Doe het citroensap, de honing en het rozenwater erbij.
Roer het door elkaar en zet de kookplaat uit.
Zet de pan op een onderzetter.
Laat de siroop volledig afkoelen.



Leg de walnoten op een snijplank.
Hak de walnoten fijn met een scherp mes (niet tot poeder).
Doe de gehakte noten in een beslagkom.
Doe 2 eetlepels suiker en de kaneel erbij en roer het door elkaar.



Zet de oven op 170 graden.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Vet een ovenschaal in met gesmolten boter.



Leg de vellen filodeeg op het werkblad.
Snijd de vellen op de maat van de ovenschaal.
Leg de vellen filodeeg onder een licht vochtige theedoek.
Leg 1 vel in de ovenschaal en smeer hem in met gesmolten boter.



Leg er een vel bovenop en smeer dat ook in.
Doe dit met nog 6 vellen.
Strooi de helft van het walnotenmengsel erop.
Leg daar weer 8 vellen op, die je telkens insmeert.



Strooi de rest van het walnotenmengsel erop.
Leg hier ook weer 8 vellen op, die je telkens insmeert.
Snijd de baklava in vierkante of ruitvormig stukken.
Snijd helemaal tot de bodem (na het bakken gaat dat moeilijk).



Zet de ovenschaal in de oven en bak hem 40 tot 50 minuten.
De bovenkant moet goudbruin en krokant zijn.
Giet de koude siroop gelijkmatig over de hete baklava.
Laat minstens 4 uur rusten (liefst een hele nacht).