

Jouster pof

Een Jouster pof of een pofke is een Fries streekbaksel dat lijkt op de Hoornse broeder. Het is een rozijnen-krentenbol die gevuld is met een mengsel van spijs, bruine basterdsuiker, roomboter en kaneel. Ik meende altijd dat dit broodje uit Joure kwam, maar dat blijkt niet waar. "Jouster" komt van het Friese woord voor "geefster". Het brood werd bij een geboorte aan de kraamvisite uitgedeeld. Volgens het bakkerijmuseum in Hatterem verwijst het gebruik van kaneel naar het oude volksgeloof dat dit boze geesten op de vlucht zou doen jagen. Dit recept verscheen ook in een artikel over Baksels.net in het meinummer 2019 van het blad Landleven. Dit recept is goed voor 8 flinke Jouster poffen.



baksels.net ©

Ingrediënten:

Deeg:

- 500 gram tarwebloem (geschikt voor het bakken van brood)
- 7,5 gram (bakkers)zout
- 25 gram witte basterdsuiker
- 9 gram instant gist
- 3 gram rasp van een biologische sinaasappel
- 45 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 305 gram volle melk op kamertemperatuur

Vulling 1:

- 75 gram krenten
- 160 gram rozijnen

Vulling 2:

- 70 gram amandelmeel
- 90 gram donkerbruine basterdsuiker
- 40 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 7 gram gemalen kaneel
- 40 gram losgeklopt ei

Decoratie:

- 1/2 losgeklopt ei
- Poedersuiker of decoratiepoeder

Werkwijze:

- Wel de krenten en de rozijnen de avond voor je wilt bakken. Week ze gedurende 45 minuten in lauwwarm water.
- Giet ze af, spoel ze na en laat ze in een zeef gedurende een nacht aan de lucht drogen.
- Maak de volgende dag het deeg.
- Doe bloem, zout, witte basterdsuiker, gist en sinaasappelrasp bij elkaar in een kom en roer goed door elkaar.
- Voeg de roomboter en de melk toe en kneed het geheel tot een soepel en glad deeg waar je een mooi vliesje van kan trekken.
- Dek het deeg af zodat het niet uit kan drogen en laat het deeg 10 minuten rusten.
- Druk het deeg plat tot een grote rechthoek, druk het deeg puur van boven naar beneden plat en trek het niet zijwaarts uit, want dan scheurt het.
- Neem nu 60% van de krenten en rozijnen en verdeel dit over 2/3 deel van het deeg.
- Druk ze goed aan.
- Vouw het stukje onbedekte deeg tot over de helft van het met rozijnen bedekte deeg.
- Vouw het stukje met rozijnen en krenten bedekte deeg dat nog over is over het al opgevouwen stuk. Je hebt het deeg nu in drieën gevouwen en hebt twee gelijk verdeelde laagjes rozijnen en krenten gevormd.
- Herhaal dit nog eens met de overgebleven rozijnen en krenten.
- Bol het deeg op door het rond te draaien op je werkblad en met je handen steeds iets meer deeg van de zijkant van het deeg naar onderen te trekken.
- Als je een strakke, ronde bol hebt leg je deze in een licht met bakspray ingevette kom welke je afsluit met een deksel.
- Zet ca. een uur weg bij 27 graden Celsius (Je kan hiervoor een zelfgemaakte rijskast maken, maar het deeg kan ook prima op kamertemperatuur rijzen. Je bent dan iets langer bezig.) tot het deeg in volume verdubbeld is.
- Maak ondertussen vulling 2.
- Doe amandelmeel, donkerbruine basterdsuiker, kaneel en roomboter in een kom en kneed tot een samenhangende massa.
- Voeg het ei toe en roer dit door de vulling heen tot het er een homogene pasta ontstaat.
- Verdeel het deeg in 16 gelijke stukken.
- Bol ieder stukje op tot er goed wat spanning op het deeg staat, maar de rozijnen en krenten nog wel door een deegvliesje bedekt zijn.
- Leg de 16 bolletjes bij elkaar, dek af met huishoudfolie en laat ze 10 minuten rusten.

- Druk elk bolletje plat tot een cirkel van ca. 10 cm doorsnede.
- Leg op 8 plakjes in het midden 28 gram amandelvulling, laat een stukje aan de rand vrij.
- Bevochtig deze rand licht en leg er een leeg plakje op.
- Druk goed aan met de zijkant van je hand zodat de vulling er straks niet bij het bakken uit komt.
- Leg de broodjes met voldoende afstand ertussen op een met bakpapier beklede bakplaat of bakplaten.
- Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei.
- Zet de bakplaten gedurende 60 minuten in een vochtige ruimte van 27 graden Celsius. Dit kan een zelfgemaakte rijskast zijn of bijvoorbeeld twee grote plastic bakken die in elkaar gezet zijn en daarbij een bakje heet water voor wat warmte en vochtigheid) Op een lagere temperatuur laten rijzen kan ook, dan ben je wederom wat langer onderweg, belangrijk is in ieder geval dat het deeg niet uitdroogt.
- Verwarm de oven tijdig voor op 200 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Bak de broodjes in het midden van de oven gedurende 19 minuten.
- Laat afkoelen op een rooster.
- Je kan de broodjes eventueel bestrooien met wat poedersuiker of decoratiepoeder als je dat mooi/lekker vindt.

Bron: eigen recept