



Msemen

Marokkaanse gelaagde pannenkoekjes die krokant en boterig bakken in de pan. Geliefd bij het ontbijt of de thee, met honing of gewoon puur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	25'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

500 g bloem
100 g fijne griesmeel
1 tl zout
1 tl suiker
7 g gedroogde gist
300 ml lauw water
100 g zachte boter
50 ml zonnebloemolie
honing om te serveren

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, griesmeel, zout, suiker en gist in een kom. Voeg het lauw water beetje bij beetje toe en kneed 10 minuten tot een soepel, elastisch deeg.
2. Verdeel het deeg in gelijke bollen, bestrijk ze met olie en laat afgedekt 20 minuten rusten.
3. Meng de zachte boter met een scheutje olie tot een smeersel.
4. Druk elke bol op een geoliede werkbank plat tot een dun vierkant. Bestrijk met het botermengsel.
5. Vouw de zijken naar het midden zodat een dichtgevouwen vierkant ontstaat en laat 5 minuten rusten.
6. Druk elk pakketje opnieuw plat tot een dunne lap.
7. Bak de msemen in een droge of licht ingevette pan op middelhoog vuur ongeveer 3 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn.
8. Serveer warm met honing.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)