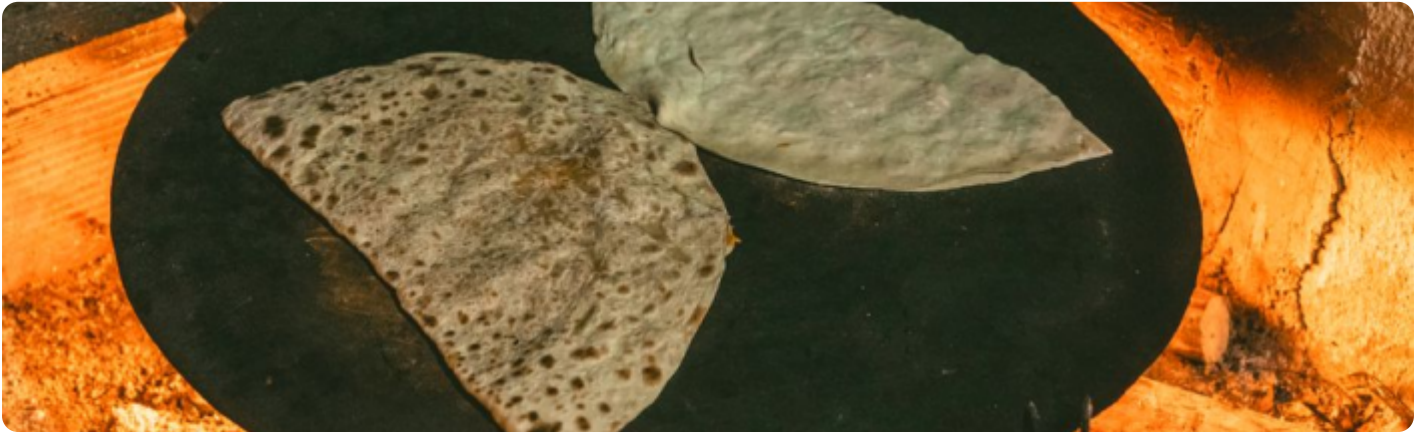




Msemen

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
45'	36'	6	Ontbijt

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 100 g fijne griesmeel
- 1 kl zout
- 1 kl 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, het griesmeel, het zout, de suiker en de gist in een grote kom. Voeg het lauwe water beetje bij beetje toe en kneed het geheel gedurende 10 minuten tot een soepel en elastisch deeg.
- 2.** Verdeel het deeg in 6 gelijke bollen. Bestrijk ze rondom met een beetje zonnebloemolie, leg ze op een bord en dek af met een schone keukenhanddoek. Laat 20 minuten rusten.
- 3.** Meng ondertussen de zachte boter met de resterende olie tot een zacht smeersel.
- 4.** Bestrijk het werkblad licht met olie. Druk een deegbol met de vlakke hand en je vingertoppen uit tot een dun vierkant van ongeveer 20 x 20 cm. Bestrijk het oppervlak royaal met het botermengsel.
- 5.** Vouw de linker- en rechterzijde naar het midden, bestrijk opnieuw met boter, en vouw dan de boven- en onderzijde naar het midden zodat je een compact vierkant pakketje krijgt. Laat 5 minuten rusten. Herhaal met de overige bollen.
- 6.** Druk elk pakketje vervolgens opnieuw voorzichtig plat tot een dunne lap van ongeveer 15 x 15 cm.
- 7.** Verhit een droge of licht ingevette pan op middelhoog vuur. Bak de msemen ongeveer 3 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn. Herhaal voor de overige pakketjes.
- 8.** Serveer de msemen warm met honing.

Tip

Werk snel bij het uitduwen en vouwen van het deeg zodat de boter niet te ver inzakt. Hoe dunner je de lagen uitduwt voor het vouwen, hoe meer krokante laagjes je nadien krijgt.

Lekker met

Serveer met Marokkaanse muntthee voor een authentieke ervaring.

Dranktip

Een glas verse muntthee past uitstekend bij de boterige smaak van msemen.