

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Marokkaanse pannenkoeken - Baghrir

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g fijne griesmeel (smida)
- ❖ 150 g bloem
- ❖ 1 zakje gedroogde gist
- ❖ 1 zakje bakpoeder
- ❖ ½ tl zout
- ❖ 1 zakje of 1 el suiker of vanillesuiker
- ❖ 550 - 600 ml lauwwarm water

Materiaal: blender, beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Doe het griesmeel, de bloem, gist, suiker en het zout in een blender.
2. Giet het lauwwarme water erbij.
3. Mix dit geheel gedurende 2 tot 3 minuten tot een glad en vloeibaar beslag zonder klontjes.
4. Voeg nu pas het bakpoeder toe.
5. Mix het beslag nogmaals 10 tot 20 seconden kort door.
6. Giet het beslag in een kom, dek het af met een schone theedoek of plasticfolie en laat het 10 tot 15 minuten rusten op een warme plek tot er lichte belletjes ontstaan.
7. Verhit een goede antiaanbakpan op middelhoog vuur.
8. Vet de pan niet in.
9. Giet een soeplepel beslag in het midden van de pan.
10. Draai de pan niet rond; het beslag verspreidt zich vanzelf.
11. Je ziet direct tientallen gaatjes ontstaan.
12. De pannenkoek is klaar zodra de bovenkant volledig droog is en niet meer plakt.
13. Dit duurt ongeveer 2 minuten.
14. *Draai de baghrir nooit om!*
15. Haal de baghrir uit de pan.
16. Leg ze na het bakken naast elkaar op een schone theedoek.
17. Stapel ze absoluut niet warm op, anders gaan ze aan elkaar plakken.

Cruciale tips voor succes

- ❖ **Koude kraan:** Spoel de onderkant van de koekenpan tussen elke pannenkoek door kort af onder de koude kraan. Dit zorgt ervoor dat de pan niet te heet wordt en de gaatjes de volgende keer weer perfect openklikken.
- ❖ **Warm water:** Gebruik lauw water. Te heet water doodt de gist, waardoor je pannenkoek plat blijft en geen gaatjes krijgt.

Serveren

Baghrir is warm het allerlekkerst. Smelt gelijke delen roomboter en honing in een pannetje en giet deze warme siroop gul over de pannenkoeken. Serveer ze traditioneel met een verse pot Marokkaanse muntthee.

COMBITIP: -

BRON: AI

