



Desserten

Baghrir (Duizendgaatjes pannenkoeken)

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram griesmeel
150 gram bloem
1 eetlepel gedroogde gist
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel zout
2 bakpoeder (zakjes)
560 milliliters water (lauw)
olijfolie
vloeibare honing
kristalsuiker

Baghrir, pannenkoeken met duizend gaatjes, worden genoten met een laagje honing of stroop, waardoor ze een onweerstaanbaar zoete traktatie zijn.

Bereidingswijze

Zeef de griesmeel, bloem, gedroogde gist, bakpoeder, vanillesuiker en het zout boven een kom. Roer de droge ingrediënten met een garde samen.

Giet 250ml van het lauwwarme water erbij en mix het met een staafmixer of in een blender op samen. Giet een overige 250ml water erbij en mix het nogmaals samen tot een vloeibaar beslag.

Giet het mengsel in een kom en roer het met een spatel nog eens door. Dek de kom af met plasticfolie en een theedoek en laat het beslag voor 60 minuten rijzen op een warme plek.

Giet het extra lauwe water (60 ml) na het rijzen erbij en roer het met de spatel door het beslag. Verwarm de koekenpan op middelhoog vuur, schep een volle pollepel beslag in de koekenpan en bak de baghir aan een zijde gaar tot de onderkant mooi goudbruin is en er aan de bovenkant gaatjes zijn ontstaan.

Leg de gebakken baghrir op een bord en dek deze af met een theedoek, zodat de baghrir lekker warm en zacht blijft. Serveer de baghrir met honing.

