

Msemen-R3aif

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Glutenvrije msemen is eindelijk een feit. Vele van ons die glutenvrij moeten eten ervaren het niet kunnen eten van de msemen echt als een gemis. Zo staat dit bij ons op tafel voor het weekendontbijt of Eid viering. Vanaf vandaag niet meer, je bakt namelijk met dit recept de perfecte msemen in eigen keuken. Heerlijk met een lik honing en glaasje Marokkaanse thee. Enjoy en vergeet vooral niet te genieten van de heerlijk geur in je keuken!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

RIJSTIJD: 10 MINUTEN

Benodigdheden:

- 300 gram Schär brötmix
- 250 gram wit rijstmeel
- 100 gram hele fijne gele maismeel
- 100 gram maiszetmeel (maizena)
- 10 gram zout
- 10 gram suiker
- 1/2 kleine theelepel gedroogde gist
- 8 gram guargom
- 1 eetlepel witte azijn
- 577 gram lauwwarm water
- kommetje extra water even apart houden

Bereidingswijze:

1. Meng alle droge ingrediënten samen, en voeg beetje bij beetje de 577 gram water erbij. Kneed tot een plakkerig zacht deeg. Niet stevig maar ook niet te plakkerig.
2. Doop daarna steeds je hand in het kommetje met water en kneed door. Doe dit ongeveer 5 minuten in totaal.
3. Smeer het deeg licht in met zonnebloemolie en vorm met een deegschrapper het deeg tot een bal. Dek af en laat 10 minuten rusten.
4. Smelt ondertussen de roomboter in een pannetje en meng met de zonnebloemolie. Giet in een kom en zet apart.
5. Meng de ingrediënten voor het bestrooien samen in een kommetje en zet apart.
6. Neem 2 vershoudzakken van 4,5 liter en knip het dichte gedeelte eraf. Vouw de zakken open zodat je nu 2 grote vellen plastic hebt. Hier ga je straks mee werken.
7. Pak je deeg en haal met een deegschrapper 10 stukken deeg er af. Vet je handen iets in met olie en vorm hiervan mooie bolletjes deeg. Leg in een dienblad die je licht hebt ingesmeerd met zonnebloemolie.
8. Warm ondertussen de koekenpan op middel zacht vuur.
9. Leg 1 vel plastic op het werkvlak en besprenkel deze licht met wat olie. Leg in het midden een bol deeg en smeer het deeg aan de bovenkant ook licht in met wat olie. Druk het deeg wat uit met de hand en leg daar het andere vel plastic op. Rol nu met een deegroller het deeg uit tussen de 2 vellen plastic tot een hele dunne lap waar je bijna doorheen kunt kijken.
10. Haal de bovenste laag plastic weg en bewaar voor de andere bollen deeg. Smeer met een bakkwast de lap licht in met het botermengsel en bestrooi met het meelmengsel. Vouw het bovenste deel naar het midden en zo ook de onderkant. Smeer dan weer in wat botermengsel en bestrooi met het meelmengsel. Vouw de zijkant vervolgens naar midden en zo ook de andere zijkant. (niet overlappend zoals je gewend bent van de normale msemen, maar precies de naden in het midden.) We drukken het ook niet meer plat zoals we dit gewend zijn bij normale msemen)
11. Neem een velletje bakpapier iets groter dan de msemen. Leg dit op de msemen en sla het om, zodat de msemen nu op het bakpapiertje ligt, besprenkel de msemen of de pan met wat van het botermengsel.
12. Klap het vervolgens om in de hete koekenpan en verwijder het bakpapiertje. Bak een paar seconden, besprenkel dan de bovenkant met wat botermengsel en draai het om met een spatel. Draai en beweeg de msemen om de paar seconden zodat ze oppoppen en luchtig worden. Bak aan beide kanten mooi goudbruin.
13. Leg ondertussen een groot bord klaar met daarop een plastic zak met daarin een vel bakpapier. Wanneer de msemen klaar is leg je deze meteen hierin. Druk de zak dan beetje dicht. Door de condens wordt de msemen lekker zacht.
14. Werk op deze manier alle bolletjes weg.

Notities: