

Baghrir recept

 ± 1 uur

 8 personen



Ken je baghrir al? Dit zijn Marokkaanse pannenkoeken met gaten erin. Door de kenmerkende gaatjes, worden de lekkernijen ook wel 'duizendgaatjes pannenkoeken' genoemd'. Tijdens het bakken van de pannenkoeken ontstaan luchtbelletjes, die uiteindelijk gaatjes worden. Daardoor krijg je heerlijke, luchtige pannenkoeken die vaak in combinatie met wat honing of stroop worden gegeten. Lees snel verder voor ons baghrir recept en ga lekker aan de slag!

Gebruik een koude koekenpan met antiaanbaklaag!

Voor het maken van baghrir kun je het beste een koude koekenpan met antiaanbaklaag gebruiken. Gebruik je geen koude koekenpan? Dan stolt het beslag meteen in de pan, waardoor het niet kan rijzen er ook geen gaten ontstaan. Zet de pan voor gebruik bijvoorbeeld even in de koelkast.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 450 gram patentbloem;
- 150 gram Italiaanse Bloem Semola Rimacinata (fijne griesmeel);
- 15 gram kristalsuiker;
- 16 gram bakpoeder;
- 9 gram droge gist.

Overige benodigdheden:

- 1 liter warm water;
- 8 gram zout;
- Klein beetje olijfolie.

Recept

1. Doe de bloem en griesmeel in een kom. Doe aan de ene kant van de kom de gist en suiker erbij in en aan de overkant het zout.





écht alles om te bakken

2. Voeg schuim tegenover de gist de bakpoeder erbij in.
3. Doe daarna 1 liter warm water erbij op een temperatuur dat je net iets te heet vindt om je hand erin te houden.
4. Meng in 5 minuten met een mixer de ingrediënten tot een mooi beslag.
5. Mix het goed door op een middelmatige stand, totdat je geen klontjes bloem meer hebt. Bedek de beslagkom goed met vershoudfolie.
6. Doe hier dan 2 handdoeken overheen en laat het deeg 30 min rijzen op een warme plek. Zodra het beslag even heeft gerust zul je kleine bubbeltjes zien.
7. Meng beslag nog een beetje door met een soeplepel. en zet de koekenpan met een goede antiaanbaklaag op het vuur.
8. Spoel de koekenpan onder koud water als de pan goed heet is geworden.
9. Doe daarna een volle soeplepel beslag in de pan.
10. Zet de pan op een middelmatig vuurtje. Al gauw zul je de eerste bubbeltjes zien.
11. Haal met een spatel voorzichtig de zijkanten los van de baghrir als het beslag in de pan helemaal is opgedroogd.
12. Haal zodoende de baghrir uit de koekenpan. Herhaal stappen 10 tot en met 15 totdat het beslag op is.
13. Smeer de Baghrir in met een laagje olijfolie en dek ze goed af met aluminiumfolie, zodat ze warm blijven.

Maak lekkere Marokkaanse muntthee en geniet van deze lekkere Baghrir!

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Vind je het leuk om allerlei verschillende lekkernijen te bakken? Bekijk dan eens ons blog, want daarop vind je meer dan genoeg inspiratie. Van heerlijke broodrecepten tot aan taartrecepten en van cake recepten tot aan bonbon recepten. Bij ons vind je het allemaal! Met ruim 1.000 recepten, vind je op ons blog vast en zeker wel een recept dat jou aanspreekt. Bovendien vind je bij ons zo'n beetje alle benodigdheden die je voor onze recepten nodig hebt. Dat maakt het nog makkelijker om onze recepten uit te proberen. Handig toch? [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte baghrir aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke baghrir gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!





- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Italiaanse Bloem Semola Rimacinata 1kg (Art.nr.: MG0611)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

