

Msemen recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 8 personen



Ben je net zoals wij dol op de Marokkaanse keuken? Dan moet je echt eens ons msemen recept proberen! Msemen is een platbrood en lijkt dan ook wel op een soort pannenkoek. Toch kun je het deeg het beste vergelijken met bladerdeeg, want beide soorten deeg zijn in laagjes opgebouwd. Heb je binnenkort een leuke verjaardag op de planning staan? Dan kun je dit brood heel goed serveren met bijvoorbeeld honing bij een lekker kopje koffie of thee. Niet alleen als snack, maar ook als ontbijt of lunch is dit brood echt verrukkelijk. Het toffe van deze broodjes is dat je ze naar eigen wens kunt beleggen. Beleg ze bijvoorbeeld met kaas, jam of honing. Het is maar net wat je zelf lekker vindt. Lees snel verder voor ons msemen recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Italiaanse Bloem Semola Rimacinata (fijne griesmeel);
- 250 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 3 gram gist;
- 1 theelepel honing;
- 100 milliliter zonnebloemolie.

Overige benodigdheden:

- 350 milliliter water;
- 5 gram zout;
- 100 gram gesmolten boter.

Recept





Het maken van het deeg:

1. Meng de griesmeel, bloem, gist, zout en honing door elkaar heen.
2. Voeg het lauwwarme water beetje bij beetje toe.
Tip! Doe dit terwijl je kneedt.
3. Blijf kneden tot je een zacht en soepel deeg hebt.
Tip! Dit kan enkele minuten duren.
4. Verdeel het deeg in 8 kleine bolletjes.
5. Smeer een bakplaat in met zonnebloemolie.
6. Rol de bolletjes met je handen mooi rond.
7. Verdeel de bollen op de bakplaat.
8. Bedek ze met een doek.
9. Laat de bolletjes zodoende 30 minuten tot 1 uur rusten.

Het maken van de msemen:

1. Bestrooi het werkblad met griesmeel.
2. Rol de bolletjes deeg om de beurt uit tot een dunne, ronde lap.
3. Besmeer het deeg met de gesmolten boter en zonnebloemolie.
4. Vouw het besmeerde deeg tot een pakketje.
Tip! Vouw eerst de helft naar het midden toe en vouw dan de andere kant naar het midden. Vouw hierna de onderkant en daarna de bovenkant naar het midden toe.
5. Doe dit bij alle bolletjes deeg.
6. Zet een pan op een middelhoog vuur en doe er een beetje gesmolten boter en zonnebloemolie in.
7. Bak de bolletjes aan beide kanten goudbruin en knapperig.

Handige informatie

Bekijk ook onze andere brood recepten!

Bak jij graag brood? Wij wel! Vers zelfgebakken brood is namelijk het allerlekkerst. Een fijne bijkomstigheid is dat het in huis onwijs lekker ruikt wanneer je een brood hebt gebakken. Op onze blog hebben wij dan ook verschillende brood recepten staan waarvan je hart vast en zeker sneller gaat kloppen. [Je vindt al onze brood recepten hier!](#)

Bezoek regelmatig onze blog!

Bak je graag en ben je regelmatig op zoek naar nieuwe recepten? Bekijk dan eens onze blog, want daarop hebben wij inmiddels ruim 1.400 recepten staan. Van brood tot taarten en van petit fours tot aan bonbons. Wij hebben echt voor ieder wat wils. We vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de



moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte msemen aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept deze heerlijke msemen maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe de broodjes zijn geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte broodjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw lekkernij niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Gist 21g (3x7g) (Art.nr.: D100101)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Italiaanse Bloem Semola Rimacinata 1kg (Art.nr.: MG0611)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)

