



⌚ ± 1 uur

 ± 1.5 uur

## Het maken van het brooddeeg:

1. Meng de griesmeel, bloem, zout en suiker door elkaar heen in een grote kom.
2. Doe de droge gist bij 200 milliliter lauwwarm water in.
3. Laat dit rusten tot het begint te schuimen.  
**Tip!** Dit kan ongeveer 10 minuten duren.
4. Schenk daarna het gistmengsel en het overige water bij de droge ingrediënten in.
5. Meng dit goed door elkaar heen, totdat je een deeg begint te krijgen.
6. Kneed het deeg gedurende ongeveer 10-15 minuten, totdat het soepel en elastisch is.
7. Bedek het deeg met een vochtige doek en laat het ongeveer 1 uur rijzen, of in ieder geval totdat het in omvang is verdubbeld.

## Het bakken van het brood:

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius (heteluchtoven).
2. Verdeel het deeg in 4 gelijke porties.
3. Vorm de 4 porties tot balletjes.
4. Rol de balletjes deeg door de zemelen.
5. Vorm van elk balletje een rond en plat brood van ongeveer 3 centimeter dik.
6. Leg de broden op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze nog 15 tot 20 minuten rusten.
7. Prik een gaatje in het midden van elk brood.
8. Bak de broden in 20 tot 25 minuten gaar en goudbruin.  
**Tip!** Je moet een hol geluid horen als je op de onderkant klopt.  
**Tip!** De baktijd kan per oven verschillen, houd dit dus in de gaten.
9. Laat de broden afkoelen.

Zodra de broden zijn afgekoeld, kun je ze gaan serveren bij je favoriete Marokkaanse gerechten. Eet smakelijk!

## Handige informatie

### Waarbij kun je Marokkaans brood serveren?

Uiteraard kun je dit brood bij vrijwel alle Marokkaanse gerechten serveren. Denk hierbij bijvoorbeeld aan couscous, tajine en harira. Vind je het lekkerder om het brood te beleggen met bijvoorbeeld warm vlees, groenten of broodbeleg? Dan kun je dat natuurlijk ook gewoon doen. Of eet het brood naast een kommetje soep. Je kunt het brood zelfs omtoveren tot een heerlijk borrelhapje. Snijd het brood in verschillende reepjes en serveer het met lekkere dips. Nog leuker is het natuurlijk om het brood heel te laten, zodat men er zelf stukken van af kunnen scheuren. Dat wordt genieten!



## Bekijk ook eens onze andere broodrecepten!

Bak jij graag zelf brood? Dat begrijpen we wel! Vers zelfgebakken brood vinden wij namelijk het allerlekkerst en een bijkomend voordeel is dat je huis er heerlijk naar gaat ruiken. Ben je op zoek naar wat inspiratie? Neem dan vooral even een kijkje op ons blog, want daarop hebben wij tientallen recepten staan waarmee je uiteenlopende broden kunt bakken. Daarnaast vullen wij ons blog regelmatig aan met nieuwe broodrecepten. [Bekijk al onze broodrecepten hier!](#)

## Laat jouw zelfgemaakte Marokkaans brood aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept Marokkaans brood te bakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen wij jouw foto zien én delen met onze volgers!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 3 × Molen de Hoop Tarwegriesmeel 100 gr. (Art.nr.: DH202)
- 1 × Molen de Hoop Haverzemelen 500 gr. (Art.nr.: DH215)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Molen de Hoop Volkoren Tarwemeel 1kg (Art.nr.: DH90)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

