

DUIZEND GATEN PANNENKOEKJES (BAGHRIR/GRINGO)

Land: Marokkaans

Maaltijd: Ontbijt en lunch

Porties: 1 portie (10 pannenkoekjes)

Bereidingstijd: 30 minuten + 60 min. rijzen

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (10 PANNENKOEKJES)

- 100 gram bloem
- 150 gram fijn griesmeel
- 7 gram gist
- 1 zakje bakpoeder
- snuf zout
- 350 ml lauwwarm water

Voor erbij:

- je favoriete beleg (bijv. jam, honing en/of roomboter)

Extra nodig:

- blender

WAT GA JE DOEN

Meng de bloem met de griesmeel, gist en bakpoeder. Voeg dan ook het zout en het water toe.

Meng alle ingrediënten in een blender ongeveer 3-5 minuten door elkaar, tot je een mooi glad beslag hebt dat ongeveer de dikte van pannenkoekenbeslag heeft.

Laat het beslag in een kom afgedekt met vershoudfolie of een natte theedoek ca. 60 minuten rijzen op een warme plek, bijvoorbeeld in een zonnige vensterbank of bij de verwarming. In het beslag zullen zich allemaal kleine belletjes gaan vormen.

Zet een koekenpan zonder olie op laag vuur op het fornuis. Schep met een kleine pollepel een lepel beslag in de koekenpan, meestal loopt het vanzelf wel uit tot een mooi rond pannenkoekje. Ca 10 cm doorsnee is perfect.

Bak de duizend gaten pannenkoek ongeveer 2-3 minuten op laag vuur. Tijdens het bakken ontstaan vanzelf de beroemde gaatjes. De onderkant is dan heel lichtjes bruin en het beslag aan de bovenkant gestold. Draai de pannenkoekjes NIET om. Haal ze uit de pan en smeer eventueel de bovenkant in met een klein beetje olijfolie of gesmolten roomboter.

Spoel de pan af onder koud water, zodat de pannenkoekjes niet gaan plakken. Bak dan de volgende duizend gaten pannenkoek. Je kunt natuurlijk ook 2 koekenpannen naast elkaar gebruiken, dat gaat sneller

Serveer de duizend gaten pannenkoekjes met je favoriete beleg, zoals jam, honing of roomboter.