

## Msemen, Marokkaanse pannenkoeken / Msemen, Moroccan Pancakes



### **Boodschappenlijstje**

#### **Deeg**

440 gram bloem + extra  
90 gram fijn semolina meel  
2 theelepels kristalsuiker  
1 thee­lepel koosjer zout  
¼ thee­lepel gist  
250 ml warm water, meer indien nodig

#### **Bakken**

250 ml plantaardige olie  
90 gram fijn semolina-meel  
45 gram onge­zouten zachte, gezouten boter

#### **Serveren**

gezouten boter  
**honing en / of jam**

### **Zo maak je Msemen**

#### **Maak deeg**

Mix meel, semolina meel, suiker, zout en gist in een grote kom.  
Schenk er langzaam water bij en mix het langzaam tot een samenhangend deeg.  
Kneed het deeg 5 minuten in de mixer of vet je bakmat in en kneed het 10 minuten met de hand.

#### **Vouw het deeg**

Vet je bakmat in met olie en verdeel je deeg in 10 gelijke stukken mbv een weegschaal.  
Rol er ballen van (de maat van een abrikoos) en laat ze 10 minuten rusten onder ingevet huishoudfolie.

Leg een balletje deeg in de olie en druk er met je vette handen een zo dun mogelijke vierkant van.  
Leg piepkleine stukjes boter op de vierkant, strooi er licht semolina over, dan plakt het deeg niet aan elkaar.  
Vouw de rechterkant naar het midden en dan de linker- over de rechterkant.  
Vouw de onderkant naar het midden en de bovenkant er over.  
Leg de gevouwen vierkantjes terug op de bakmat en verwarm de koekenpan op middelhoog vuur.

#### **Bak de Msemen**

Druk een gevouwen vierkantje plat, tot het 4 keer zo groot is als het was.  
Bak de Msemen in enkele minuten aan beide kanten goudbruin, laat op een warm bord glijden.  
Heb je een grote koekenpan dan kun je twee msemen tegelijk bakken.

#### **Zo maak je honingsiroop**

Doe gelijke delen gezouten boter en honing in een steelpan en laat het samen smelten.  
Roer de siroop even door en giet het in een kannetje.

#### **Serveer de Msemen met gezouten boter, de honing(siroop) en jam**

## Msemen, Marokkaanse pannenkoeken / Msemen, Moroccan Pancakes



### Shopping list

#### Dough

440 grams flour + extra  
90 grams fine semolina flour  
2 teaspoons granulated sugar  
1 teaspoon kosher salt  
¼ teaspoon yeast  
250 ml warm water, more if needed

#### Baking

250 ml vegetable oil  
90 grams fine semolina flour  
45 grams soft salted butter

#### Serving

salted butter  
honey (syrup) and / or jam

### How to make Msemen

#### Make dough

Mix flour, semolina flour, sugar, salt and yeast in a large bowl. Slowly add water and mix it slowly into a cohesive dough. Knead the dough for 5 minutes in the mixer or grease your baking mat and knead it by hand for 10 minutes.

#### Fold the dough

Grease your baking mat with oil and divide your dough into 10 equal pieces using a scale. Roll the dough into balls (the size of an apricot) and let them rest for 10 minutes under greased cling film.

Place a ball of dough into the oil and press it into a square (as thin as possible) using your oily hands. Place tiny pieces of butter on the square, sprinkle lightly with semolina to prevent the dough from sticking. Fold the right side to the center and then the left over the right side. Fold the bottom to the center and the top over the bottom. Return the folded squares to the baking mat and heat the skillet over medium heat.

#### Bake the Msemen

Flatten a folded square until it is 4 times the size it was. Fry the Msemen in a few minutes until golden brown on both sides, let slide onto a warm plate. If you have a large frying pan, you can fry two msemen at the same time.

#### How to make honey syrup

Place equal parts salted butter and honey in a saucepan and melt it together. Stir the syrup briefly and pour it into a pitcher to serve on the side.

#### Serve the Msemen with salted butter, the honey (syrup) and jam