

Rgaïf (vierkante pannenkoekjes)

(ongeveer 10 stuks)

500 g broodbloem

5,5 g droge gist

½ tl zout

± 250 ml water

50 ml olijfolie

Meng bloem, gist en zout in een grote (mixer)kom.

Kneden met de machine. Voeg water toe en begin te kneden met de kneedhaak, voeg meer water toe indien nodig. Kneed tot het deeg elastisch is en niet meer aan de zijkanten van de komt plakt.

Kneden met de hand. Maak een kuil in het midden van het bloemmengsel en voeg wat water toe. Begin langs de rand van het water bloem bij te voegen. Voeg steeds wat water toe en ga door met het mengen tot alle bloem erbij zit. Begin nu te kneden, vet je handen met wat olie in om plakken te voorkomen. Kneed ongeveer 20 minuten. Voeg water toe als het te droog voelt. En voeg bloem toe als het nat wordt. Het deeg moet heel elastisch zijn en niet te veel aan de handen plakken.

Vormen: Verdeel het deeg in 10 ballen. Wrijf elke bal in met een beetje olie. Laat ze 10 minuten rusten. Maak de bal met de hand zo plat mogelijk. Rek het deeg uit. Let op dat je geen gaten (of in ieder geval zo min mogelijk) in het deeg krijgt. Je moet het deeg zo dun uitrekken als je kan in een grote ronde cirkel, als het lukt dunner dan papier. Het beste kan je dat doen op een werkoppervlak met gladde bovenkant, zodat je het deeg kan uitrekken en aan de ondergrond kan vast “plakken”, zodat het niet steeds terugspringt. Dit is niet makkelijk. Vouw nu de alle zijkanten van de cirkel naar het midden, zodat er een vierkant ontstaat.

Bakken. Bak de vierkante pannenkoeken in een hete pan aan beide kanten. Gebruik alleen meer olie als de Rgaïf aan de pan plakt. Je kunt ze eventueel ook frituren (dit doen ze Zuid-Marokko)

Severen. Je kan ze serveren met stroop of siroop, jam of chocoladesaus. Maar je kan ook hartige dingen combineren, zoals kaas of vleeswaren. Je kunt ze ook maken met een vulling, die je voor het vouwen (zodat het een vierkant wordt) erin doet. Er is maar weinig vulling nodig, het moet wel dun blijven.

(bewerkt naar: “Vrijdag couscousdag” door R. Ahali)

Originele bericht is te vinden op mijn blog "Notitie van Lien"©2014
www.notatievanlien.blogspot.com

