

Ingrediënten en Recept



Fatim Dao heeft haar eerste bericht gedeeld.

Nieuw lid · 13 uur

Batbout Marocain

250g de farine

200g de semoule fine

1/4L d'eau tiède

1cac de sel

1cac de sucre

2cac de levure boulangère

2cas d'huile végétale

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et pétrir 10min

Laissez reposer 1h

Former des ronds

Laisser reposer 30min

Cuire dans une poêle sans huile pendant 5min en le retournant constamment.

[Vertaling bekijken](#)



Bron



<https://www.facebook.com/groups/580505919067343/permalink/910346802749918/>

Info Martine Lycke 25/04/2020

Mengen in Thermomix – deegstand (ging op 37°C)

50 g bloem

200 g fijne griesmeel

250 ml warm water

1 kl suiker

2 kl gedroogde gist

2 kl zonnebloemolie

1 kl zout (opgelet niet op gist)

1 uur laten rusten onder handdoek

15 rondes uitgesneden met ronde vorm van bruine Acropal

Weer onder handdoek 30 minuten

Dan 5 minute bakken in pan ZONDER vetstof

Fotos

