

Marokkaans huisbrood

Wat heb je nodig

250 gram griesmeel (extra fijn)
250 gram bloem
14 gram droge gist
370 ml water (lauw)

10 ml olie
1 theelepel zout
1 theelepel suiker
griesmeel voor op de bakplaat



Doe de gist en de suiker in een schaaltje.
Giet er 70 ml water bij en laat het staan tot het gaat schuimen.
Doe de bloem en de griesmeel in een beslagkom.
Doe het zout erbij.



Roer alles goed door elkaar.
Maak een kuiltje in het midden.
Giet het gistmengsel in het kuiltje.
Schenk er 300ml water bij.



Doe de kneedhaken in de mixer.
Kneed het goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 6 minuten.
Besmeer het deeg met olie.



Leg een schone theedoek over de beslagkom.
Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek.
Duw de lucht uit het deeg met je vuist.
Kneed het deeg kort door en maak er 2 bolletjes van.



Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Strooi op iedere bakplaat een laagje griesmeel.
Leg de bolletjes op de bakplaten en strooi er griesmeel over.
Druk ze plat met de hand tot een dikte van ongeveer 1 cm.



Dek de bakplaten af en laat ze 30 minuten rijzen.
Zet de oven op 200 graden.
Prik gaatjes in de broodjes met een vork.
Als er maar 1 bakplaat in je oven kan, bak ze dan na elkaar.



Zet de bakplaten in de oven.
Bak de broodjes in 15 minuten gaar en goudbruin.
Dek de broden af met een schone doek.
Laat ze afkoelen in de doek.