

Msemmen

Wat heb je nodig

500 gram bloem
100 gram fijne griesmeel
1 theelepel zout
300 tot 350 ml lauw water

100 gram roomboter
50 ml zonnebloemolie
extra griesmeel
extra olie (voor insmeren en handen)



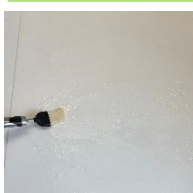
Doe de bloem en de 100 gram griesmeel in een beslagkom.
Doe het zout erbij.
Schenk er 300 ml water bij.
Kneed het met de hand tot een soepel deeg (8 tot 10 minuten).



Als het deeg te droog is, wat water toevoegen (niet meer dan 50 ml).
Het deeg moet soepel en niet plakkerig zijn.
Verdeel het deeg in 10 gelijke bolletjes.
Smeer elke bolletje licht in met olie.



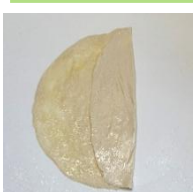
Dek ze af met een theedoek en laat ze 15 minuten rusten.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Zet de kookplaat uit en schenk de zonnebloemolie erbij.



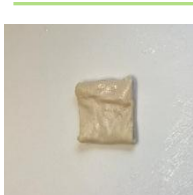
Smeer het werkblad in met olie en eventueel je handen.
Leg 1 bolletje op het werkblad.
Druk het bolletje uit met je vingers.
Veeg en druk het deeg zo dun mogelijk uit (bijna doorzichtig).



Pak de pan met gesmolten boter-olie mix.
Smeer de lap deeg in met boter-olie mix.
Dit gaat handig met een kwastje.
Bestrooi het met een dun laagje griesmeel.



Vouw de rechterkant naar het midden.
Vouw de linkerkant er overheen.
Je krijgt nu een lange rechthoek.
Vouw de onderkant naar het midden.



Vouw de bovenkant er overheen.
Je krijgt nu een vierkantje (Msemen) en leg dit op een bord.
Maak van de andere bolletjes op dezelfde manier vierkantjes.
Neem een vierkantje en duw het voorzichtig platter met je hand.



Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Leg de Msemmen in de warme koekenpan.
Druk de Msemmen af en toe licht aan, zodat de laagjes mooi openbreken.
Bak de Msemmen 2 tot 3 minuten per kant, tot goudbruin.