

# Baghrir-Hatita-Gringo

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wie zegt dat glutenvrij en luchtigheid niet samen kan? Deze 1001 gaatjes Marokkaanse pannenkoeken laten met de grote hoeveelheid gaatjes de luchtigheid zien. Een hap hiervan lijkt net of je hapje uit een wolkje neemt. Zo ligt en luchtig zijn ze. Ik serveer ze zelf met een laagje roomboter en honing. Hmmmm Deze pannenkoeken hebben verschillende benamingen in onze Marokkaanse cultuur. Afhankelijk van welke streek noemt men het oftewel Baghrir, de ander Hatita en wij noemen het Gringo. Dus kies maar uit welke jij mooi vindt :) En een leuke bijkomstigheid, deze pannenkoeken worden gemaakt zonder eieren en zonder melk! Helemaal fijn wanneer je deze producten ook niet mag eten. Zo kun je dan toch een heerlijke pannenkoek eten. Wat ook belangrijk is, is dat deze pannenkoeken gebakken worden in een koude pan. De pan moet eerst heel goed opwarmen en daarna afgespoeld worden onder de koude kraan. Je zou denken wat omslachtig en aparte manier, maar het draagt bij de hoeveelheid gaatjes. En hoe meer gaatjes hoe beter je pannenkoek gaat slagen. Dus volg vooral het recept, ook al lijkt het niet logisch.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 15 STUKS

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

RIJSTIJD: 30 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 90 gram rijstmeel (Allergento)
- 95 gram Schär bröt
- 120 gram hele fijne gele maismeel (Marokaanse/Turkse winkel)
- 7 gram gedroogde gist
- 5 gram bakpoeder
- 1 volle theelepelt zout
- 510 +90 gram lauwwarm water

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 50 C met een bakje water erin.  
Mix met een garde de meelmixen samen met de gist, zout, en bakpoeder.
2. Voeg de 510 gram lauwwarm water toe en mix goed door, ga dan met een staafmixer er doorheen en mix voor 2 minuten tot een mooi luchtig geheel met veel luchtbelletjes.
3. Voeg de overige 90 gram lauw warm water toe en mix met de staafmixer nogmaals tot een luchtig geheel.
4. Stop de mengkom in een pedaalemmerzak en zet in een warme oven. Zet de oven uit wanneer deze warm genoeg is. Laat rijzen voor circa 30-35 minuten
5. Roer het beslag 1x licht door! Niet meer!
6. Neem een koekenpan (ik heb een tefalpan gebruikt) en laat deze goed warm worden. Spoel dan af onder de koude kraan en giet een soeplepel beslag in het midden van de [pan](#). Laat iets uitlopen in een mooi cirkel. Wil je grote baghrir/hatita/gringo dan kun je meer beslag gieten tot de bodem bedekt is. Zet vervolgens op middelhoog vuur (grootste pit) en laat rustig bakken tot alle gaatjes oppoppen. De pannenkoek is klaar wanneer de bovenkant helemaal droog is. De onderkant hoor goudbruin. Krijgt het te snel een kleur dan mag het vuur wat zachter.
7. Volg deze werkwijze tot het beslag op is. Dus na elke pannenkoek, koekenpan afspoelen met koud water, voeg dan beslag toe en zet weer op het vuur. Daarna weer afspoelen, beslag, bakken, spoelen etc
8. Smeer de gringo na het bakken meteen af met wat roomboter of olijfolie, of eet ze lekker met honing of fetakaas!

*Notities:*