

M□EMMEN

Msemmen sono una sorta di crêpes, solo che sono più di una messe insieme.

Ingredienti:

Farina
Semola di grano duro
Burro
Sale
Acqua (tiepida)

Strumenti:

Impastatrice planetaria
Padella (antiaderente)
Bicchieri per le porzioni

Procedimento:

Step 1: Nell'impastatrice mettere 2 bicchieri di semola di grano duro, 1 bicchiere di farina, un pizzico di sale e fargli impastare.

Step 2: Ungere il piano lavoro e lavorare l'impasto a mano, poi metterlo in un sacchetto per circa 15/20 minuti.

Step 3: Dopo aver tolto l'impasto dal sacchetto dividerlo in piccole palline, con la quale infine avremo il nostro Msemmen e lasciarlo riposare per 15 minuti sotto la pellicola trasparente.

Step 4: Stendere dell'olio di semi sul piano dove si andrà a lavorare il Msemmen, con esso intingersi anche le mani.

Step 5: Prendere una pallina alla volta e modellarla a forma di quadrato. Dopo ciò piegare una sopra l'altra le parti laterali, ottenendo così un rettangolo.

Step 6: Ottenuto il rettangolo spargere un po' di semola sopra e piegare il rettangolo ottenendo poi un quadrato.

Step 7: Schiacciare bene il quadrato che abbiamo ottenuto, scaldare la padella mettendoci un poco di olio di semi e metterci il nostro quadrato.

Step 8: Quando una facciata del nostro Msemmen è cotta girare il Msemmen e cuocere anche l'altra facciata.

Così abbiamo ottenuto il nostro Msemmen, di solito viene accompagnato con: olio, miele, burro o formaggio spalmabile e viene bevuto insieme al thè caldo alla menta.



Ho scelto questo piatto perché è originario del nord Africa tra cui c'è il mio paese d'origine e perché me lo fa sempre mia nonna e mi ricorda lei che purtroppo non vedo sempre.

M□EMMEN=مسمن

Fliti Safia 2^B