



Verein ExpoTranskultur

Algerische Baghrir (البغير) – Pfannkuchen mit tausend Löchern

Zutaten:

- 1 kg feiner Grieß
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder frische Bäckerhefe)
- 1 kg Honig
- 250 g Butter

Zubereitung:

Zuerst gibt man den Grieß, das Mehl, das Backpulver und die Hefe in eine große Schüssel. Danach fügt man nach und nach lauwarmes Wasser hinzu und verrührt alles mit einem Mixer oder Schneebesen, bis ein glatter, flüssiger Teig entsteht. Der Teig sollte dickflüssig, aber nicht fest sein.

Den Teig deckt man ab und lässt ihn etwa 30–45 Minuten ruhen, bis er leicht aufgegangen ist. Anschließend erhitzt man eine beschichtete Pfanne leicht, ohne Öl oder Butter, und gibt eine kleine Kelle Teig hinein. Bei mittlerer Hitze backt man die Baghrir so lange, bis sich viele kleine Löcher auf der Oberfläche bilden und die Oberseite trocken ist. Wichtig: Die Baghrir werden nur von einer Seite gebacken, nicht wenden!

In einem kleinen Topf lässt man währenddessen Honig und Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Schließlich bestreicht man die warmen Baghrir mit der Honig-Butter-Mischung oder taucht sie direkt hinein.

Serviovorschlag:

Baghrir werden warm serviert, traditionell zu Tee oder Kaffee.

Algerian Baghrir (البغير) – Pancakes with a Thousand Holes

Ingredients:

- 1 kg fine semolina
- 500 g flour
- 1 packet baking powder
- 1 packet dry yeast (or fresh baker's yeast)
- 1 kg honey
- 250 g butter

Preparation:

Place the semolina, flour, baking powder, and yeast in a large bowl. Gradually add lukewarm water and mix with a whisk or hand mixer until a smooth, liquid batter forms. The batter should be thick but pourable, not firm.

Cover the batter and let it rest for about 30–45 minutes until it rises slightly. Then, lightly heat a non-stick pan without oil or butter and pour in a small ladle of batter. Cook over medium heat until many small holes appear on the surface and the top becomes dry. Important: Baghrir are only cooked on one side, never flipped!

Meanwhile, melt the honey and butter together in a small pot over low heat. Once ready, brush the warm Baghrir with the honey-butter mixture or dip them directly into it.

Serving suggestion:

Serve Baghrir warm, traditionally with tea or coffee.

Baghrir de Argelia (البغير) – Panqueques con mil agujeros

Ingredientes:

- 1 kg de sémola fina
- 500 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 sobre de levadura seca (o levadura fresca de panadería)
- 1 kg de miel
- 250 g de mantequilla

Preparación:

Primero se coloca la sémola, la harina, la levadura en polvo y la levadura en un cuenco grande. Luego se añade poco a poco agua tibia y se mezcla con batidor manual o eléctrico hasta obtener una masa líquida y homogénea. La masa debe quedar espesa pero fluida, nunca firme.

Se cubre la masa y se deja reposar entre 30 y 45 minutos, hasta que suba un poco. Después se calienta ligeramente una sartén antiadherente, sin aceite ni mantequilla, y se vierte un cucharón pequeño de masa. Se cocina a fuego medio hasta que en la superficie aparezcan muchos agujeritos y la parte superior esté seca. Importante: ¡los Baghrir solo se cuecen de un lado, no se voltean!

Mientras tanto, en un cazo se derriten juntos la miel y la mantequilla a fuego bajo. Finalmente, los Baghrir se untan con la mezcla de miel y mantequilla o se sumergen directamente en ella.

Sugerencia de servicio:

Los Baghrir se sirven calientes, tradicionalmente acompañados de té o café.