Marocké placky MELOUI

https://varimesmarcelou.cz/marocke-placky-meloui

Marocké placky MELOUI jsem kdysi viděla v jednom televizním cestopisu: „Na trhu v Marrakéši starší žena rukama roztahuje těsto, skládá, válí a následné opéká chlebové placky MELOUI (v překladu to prý znamená klíče)“. Záběry kamery mě tak nadchly, že jsem si slíbila, že musím někde získat recept. Tak tady ho máme a mohu vám říci, že placky jsou výborné, křupavé i voňavé.

Na přípravu 12 ks marockých placek MELOUI budeme potřebovat

- 250 g semolinové mouky
- 150 g hladké mouky
- 100 g krupice
- 4 g instantního droždí
- 12 g krupicového cukru
- 7 g soli
- 300–350 ml vlažné vody
- 2 polévkové lžíce oleje na potírání pánve
- Zmuchlaný papírový ubrousek na roztírání oleje v pánvi
- 40 g rozpuštěného másla na potírání rozválených placek a následně i upečených placek

Způsob pečení: téměř nasucho na pánvi

Doba pečení: po každé straně přibližně 3-4 minuty, zakryté

Příprava těsta: v robotu

Postup přípravy marockých placek MELOUI

Do mísy robotu nasypeme všechny připravené mouky (semolinu, hladkou i krupici). Přidáme instantní droždí, sůl i cukr. Vše důkladně promícháme, metla je na to ideální.

Robot pustíme na poloviční výkon a postupně, opravdu po lžících a pomalu, přiléváme vlažnou vodu. Musíme nechat prostor semolině i krupici, aby stačily nasávat vlhkost. Sami uvidíte, že to bude mouce chvíli trvat, než se začne spojovat v těsto.

Těsto v robotu hněteme 15 minut. Hotové těsto se musí namotat na hák a vytvoří kompaktní kouli. Těsto z háku stáhneme, v dlaních ho ještě prohněteme, aby koule těsta byla hladká. Zakryté ho necháme odpočívat 30 minut.



Kouli těsta kartou rozdělíme nejprve na polovinu, pak na čtvrtiny, a nakonec každou čtvrtinu na třetiny. Získáme tak 12 kusů přibližné hmotnosti. Z každého kusu v dlaních vytvoříme hladkou kuličku. Kuličky těsta zakryjeme utěrkou a necháme je odpočívat cca 15 minut.



Mezi tím si připravíme pánev a začneme ji zahřívat. Na dno nalijeme asi kávovou lžičku oleje a zmuchlaným ubrouskem olej rozetřeme po dnu pánve.

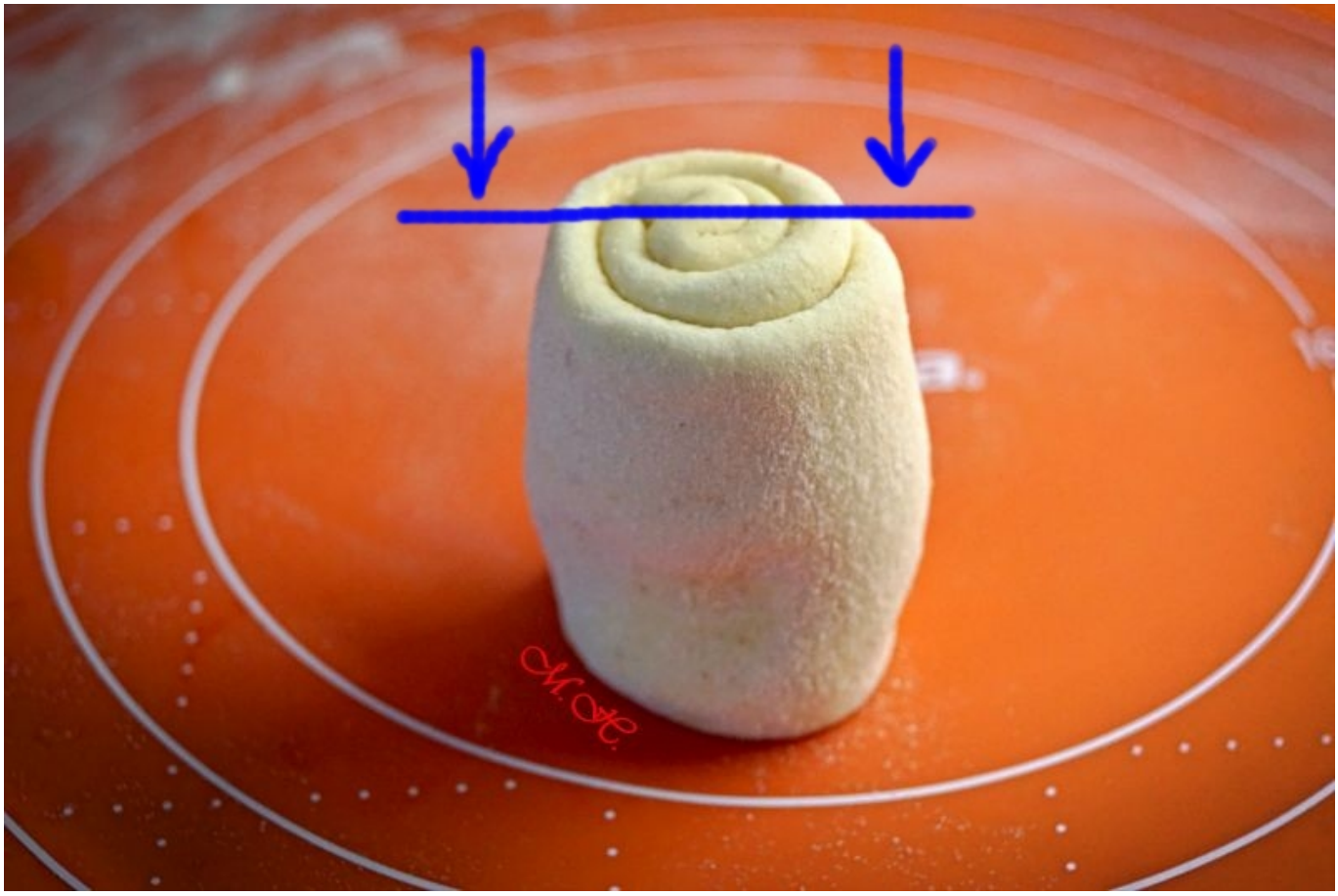
Každou kuličku rozválíme do co nejtenčí elipsy (obdélník mi zaboha nešel). Můžeme si pomoct s roztahováním i rukama. Když se těsto někde protrhne, tak to vůbec nevadí. Placku lehce potřeme máslem (opravdu lehce, jinak při rolování bude máslo vytékat ven). Přeložíme ji podélně na polovinu.



Opět těsto lehce potřeme máslem (jen z té strany, ze které začneme rolovat). Pak těsto srolujeme jako koberec. Srolované koberečky odkládáme na pomoučený tác či plech.



Každý srolovaný kus postavíme jako komín a dlaní ho stlačíme dolů. Uděláme z těsta placku. Aby byla placka tenčí a pravidelná, vezmeme si na pomoc kastrůlek a dnem placku dotvoříme. Placky mají průměr cca 10-11 cm.



Do rozpálené pánve (asi jako na lívance) vložíme 3 placky. Zakryjeme je poklicí a opékáme je z obou stran do zlatova. Z každé strany to trvá přibližně 3 minuty.



Upečené placky potřeme z obou stran rozpuštěným máslem. Placky jsou křupavé a neskutečně voní. Podávat je můžeme třeba s medem, meruňkovou marmeládou nebo jako já s jogurtovým dipem, obohaceným drceným barevným pepřem, solí a nasekanou notnou dávkou jarní pažitky.

Placky MELOUI jsou také výborným doplňkem ke grilovanému masu, rybám či grilované zelenině.