

## Ingrediënten

1? kop witte bloem ? kop  
zelfrijzend bakmeel ? kop  
tarwebloem 1 pakje droge gist 6  
dl warm water ? theelepel  
baksoda ? theelepel zout

**Tijd:** > 2 uur  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## injera van witte bloem

Injera is een soepel, licht gefermenteerd plat brood (meer een pannenkoek) dat typisch is voor Eritrea en Ethiopie. Het wordt altijd bij Doro Wat geserveerd. De bedoeling is dat u de kip in stukken injera wikkelt en ze zo oppeuzelt. Injera wordt van teff gemaakt, een gierstsoort. In dit recept werd de teff vervangen door tarwemeel. Een kop is een maatbeker van 2,4 dl. U kunt deze maatbekers kopen in winkels zoals Blokker.

## Hulpmiddelen

Maatbeker tafelpan glazen kom

## Vorbereiding

Geen

## Bereidingswijze

Meng de verschillende soorten bloem, het zelfrijzend bakmeel en de gist in een glazen kom. Voeg het warme water toe en meng alles tot een tamelijk dun, glad deeg. Laat het mengsel gedurende 3 dagen op kamertemperatuur rusten. Roer het mengsel een keer per dag. Na drie dagen voegt u de baksoda toe en laat u het beslag nog 10 tot 15 minuten rusten. Verhit een tafelpan met een doorsnede van 22 cm. Als de pan heet is giet u er 1/3 kop van het beslag in een keer in. Zorg ervoor dat de volledige bodem van de pan bedekt is. Injera wordt maar aan een kant gebakken en de bodem mag niet bruin worden. Als al het vocht verdampst is en er een heleboel "gaten" in de injera verschijnen, haalt u het brood uit de pan en laat u het afkoelen. Als de eerste injera niet helemaal gaar blijkt te zijn, kunt u proberen minder beslag te gebruiken (1/4 kop) en het brood iets langer te bakken. Let er echter op het niet te lang te bakken.

## Serveertips

Injera moet zacht en gemakkelijk te vouwen zijn, zodat het kan worden opgerold als een pannenkoek.