

# Batbouts farcits

Fatiha Taba

Marroc

## Ingredients

200 g de farina  
200 g de sèmola fina  
1 culleradeta de llevat  
sec de forner  
De 300 a 350 ml d'aigua  
tèbia



## Preparació

Al plat de treball o a la màquina barregeu les farines, la sal i el llevat amb l'aigua. Pasteu-ho enèrgicament uns 10 minuts fins que obtinguem una massa suau i que no se'ns enganxi als dits. Deixeu-ho reposar fins que dobli de volum, aproximadament 1 hora.

A continuació, amb l'ajuda d'un corró, estireu-la, deixeu-la ben primeta i amb un tallapastes o un got feu-ne cercles. Deixeu-los reposar sobre una superfície enfarinada i ben tapats fins que hagin tornat a doblar el volum una altra hora.

Escalfeu una paella en sec i coeu els *batbouts* a foc molt baix. Quan s'inflin per la part superior, gireu-los fins que s'acabin de fer tots.

Obriu-los i farciu-los amb el que us agradi. En el meu cas estan farcits amb enciam, tomàquet, ou dur, ceba, tonyina, maionesa, olives i blat de moro.

## V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpl.cat](mailto:santandreubarca@cpl.cat)

Pàgines web: [www.cpl.cat](http://www.cpl.cat) i [www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [https://twitter.com/SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB) @SLC\_SAB  
Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>