

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Britse pannenkoeken - Crumpets

🕒 90 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g bloem
- ❖ 7 g gedroogde gist (1 zakje)
- ❖ 1 tl suiker
- ❖ 150 ml lauwe melk
- ❖ 150 ml lauw water
- ❖ ½ tl baksoda
- ❖ snuf zout

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag, bakring

Zo maak je het:

1. Meng de lauwe melk, het water, de suiker en de gist in een kom.
2. Laat dit 10 minuten staan tot het schuimt.
3. Zeef de bloem en het zout boven een grote kom.
4. Giet het gistmengsel erbij en roer met een garde tot een glad, dik beslag.
5. Dek af en laat 45 minuten rijzen op een warme plek.
6. Los de baksoda op in een klein scheutje warm water en roer dit krachtig door het gerezen beslag.
7. Laat nog 10 minuten rusten.
8. Vet een koekenpan en een aantal metalen of siliconen kookringen goed in met boter of olie.
9. Zet de ringen in de pan op middellaag vuur en vul ze voor de helft met beslag.
10. Bak de crumpets rustig aan één kant, in ongeveer 8-10 minuten, tot de bovenkant droog is en vol gaten zit.
11. Haal de ringen eraf, draai ze kort om en bak de bovenkant nog 1 minuut goudbruin.

* Crumpets zijn dikke, sponsachtige Engelse pannenkoekjes die bekendstaan om de tientallen karakteristieke gaatjes aan de bovenkant. Hoewel ze qua vorm op dikke Amerikaanse pannenkoeken lijken, zorgt het gebruik van gist en baksoda voor een unieke, elastische textuur. Tijdens het bakken ontsnappen er luchtballen aan het oppervlak, waardoor er diepe kanalen ontstaan die perfect zijn om gesmolten boter, jam of siroop in op te nemen.

BRON: AI

