

Pannenkoeken bakrecept van Korenmolen De Hoop te Sumar

www.dehoopsumar.nl menu: Recepten



Voor het bakken van ca. 20 pannenkoeken heb je de volgende **ingrediënten** en **hulpmiddelen** nodig:

- 500 gram pannenkoekmeel van de molen (bevat bloem, volkorenmeel en boekweit)
- 9 à 10 dl halfvolle of volle melk
- 3 à 4 eieren (afhankelijk van de grootte)
- ½ of 1 tl zout
- roomboter of zonnebloemolie
- ✓ beslagkom
- ✓ (staaf-)mixer
- ✓ grote pollepel of soepopscheplepel
- ✓ koekenpan. Een pan met anti-aanbaklaag lijkt minder geschikt wegens de bereiding op een vrij hoog vuur.
- ✓ hitte bestendige spatel

Bereiding

Doe de bloem door een zeef in de beslagkom, voeg het zout en de eieren toe en mix de melk er grondig doorheen, tot een glad vloeibaar beslag, vrij van klontjes. Doe er eventueel wat extra melk bij.

Laat de koekenpan flink heet worden en laat er een klontje boter in smelten.

Met de pollepel giet je wat beslag in het midden van de pan, die je daarna vlot en met beleid rond zwaait om het beslag over de bodem te verdelen. Het vuur kan, als de pan goed op temperatuur is, wel wat getemperd worden.

Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is. Maak de pannenkoek met de spatel los van de bodem als dat nodig is, draai de pannenkoek vervolgens om (met spatel of door de pannenkoek op te werpen en daarna ondersteboven weer in de pan te vangen). Bak de pannenkoek vervolgens een halve minuut af.

Ga zo door tot alle beslag verwerkt is.

Verzamel de pannenkoeken in een stapel op een groot bord, dat je au bain-marie kunt verwarmen, met een groot deksel er overheen.

Extra

Meegebakken kunnen worden spek, appelstukjes, rozijnen e.d.

Je kunt naturel pannenkoeken natuurlijk ook aan tafel bestrooien met suiker, besmeren met stroop of jam of voorzien van een zelfgemaakte, warme appelmoes. En met een beetje fantasie maak je jouw eigen creaties.

Eet smakelijk!

Molenaar Jan, aug 2016