

Pannenkoeken van Mama Mit

de lekkere ouderwetse gist pannenkoek

Ann
Koekepan

14 à 16 pannenkoeken

Deze pannenkoeken stonden op Lichtmis (2 februari) altijd op het menu bij ons thuis. Lichtmis draait om licht en hoop—en eerlijk, is er iets hoopgevender dan een bord vol dampende pannenkoeken? Voor mij is de smaak van de verse gist in deze pannenkoeken het meest typische, zelfs de geur van het beslag doet mij aan vroeger denken. Pure Nostalgie 🥰❤️

Mijn mama vertelde me dat ik als kind dacht dat je, als het deeg bijna op was, het gewoon weer kon laten rijzen en hoppa, er was weer genoeg voor een nieuwe lading. Pure kinderlogica. Had ik toen maar doorgezet, dan had ik nu misschien het geheim van de oneindige pannenkoek ontdekt! 😊

Maak ze in je eigen keuken en geniet ervan. Lees onderaan bij de tips hoe je ze maakt met overschot dessem (discard).

Het beslag voor deze pannenkoeken kan je eenvoudig in de blender of met een staafmixer maken. Het kan natuurlijk ook op de traditionele manier met een garde. Let er dan wel extra op dat het deeg geen klontertjes meer bevat.

- 1 à 1 ¼ l volle melk
- 500g bloem
- snuif zout
- 3 eieren
- 20g boter, gesmolten
- 20g verse gist (7 g droge gist)

- Arachideolie of andere olie

- Doe de **melk** in een hoge beker.
- Doe de **bloem**, het **zout** en de **eieren** bij de melk.
- Voeg je **gesmolten** (lichtjes afgekoelde) **boter** erbij en tenslotte de **gist**.
- Mix de hele inhoud van de blenderbeker tot een **glad beslag**. Bedek je kom met een vochtige handdoek.
- Laat je deeg op een cozy warme plaats een **half uurtje rijzen**.
- Doe een beetje olie met een neutrale smaak in een schaal (bv. arachideolie).
- Gebruik bij voorkeur een gietijzeren bakpan of een pan met antikleeflaag. Om de bakpan in te vetten gebruik je een borsteltje, maar het kan ook met een aardappel. Prik een halve aardappel op een vork, dip hem in de olie en smeer een dun laagje olie uit over de pan.
- Verhit de pan en schenk hierin **een pollepel beslag**. Let erop dat je **geen te dikke pannenkoeken** bakt. Probeer tijdens het bakken de ideale stand van het kookvuur te vinden, waardoor je continu kan doorbakken.
- Draai de pannenkoeken niet te snel om in de pan. Zodra de rand van de pannenkoek wat krokant wordt, is hij klaar.
- Dien de pannenkoeken op met bruine suiker (zo eet ik ze het liefst) of met een andere lekkere suiker, confituur of siroop.

TIPS

- Liever droge gist? Dan deel je het gewicht verse gist door 3.
- Wil je graag wat van je overschot dessem opwerken? Dat kan door 50g bloem en 1 ei te vervangen door 100g overschot dessem (discard).

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwtigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik je heel dankbaar voor ben 🥰.

Tot binnenkort! xx