

RECEPT GISTPANNENKOEKEN

½ kg bloem

1 liter volle melk

50gr suiker

2 à 4 eieren

20gr verse gist

snuijfe zout (niet te veel zout, remt gisting)

- * Zeef de bloem, strooi er zout rond en maak in het midden een kuiltje.
- * Breek de gist in een weinig lauwe melk, voeg er de suiker bij en giet het in het kuiltje.
- * Voeg de heel geklopte eieren erbij en klop goed:
(ik doe alleen de eierdooiers bij, eiwitten klop ik zéér stijf en voeg ik op het einde toe).
- * Meng en voeg er stilaan de overige melk aan toe. Klop tot alle klonters verwijderd zijn.
- * Het eiwit staat opzij en is tot sneeuw geklopt, en mag NU eronder gemengd worden.
STILAAAN MENGEN, want de lucht moet in het deeg blijven.
- Laat op een warme plaats rijzen tot het deeg verdubbeld is.*
- * Smelt vet (braadboter) in de koekepan.
- * Schep er juist genoeg van het beslag in om geen TE DIKKE pannenkoeken te krijgen.
- * Laat het beslag in de pan rondlopen tot de bodem overal bedekt is.
- * Bak de pannenkoeken GOUDGEEL.
- * Dien op met suiker (wit, blond, bruin) of siroop (appel, peer, abrikoos) of confituren.

Deze pannenkoeken kunnen gemakkelijk VOORAF gebakken worden en kunnen zonder problemen de DIEPVRIEZER in !

TIP: Als je in het begin geen suiker toevoegt aan het deeg, kan je dit deeg gebruiken voor heerlijke voorgerechten. **Bijvoorbeeld:** op je gebakken deeg leg je gemalen kaas met garnalen, of gemalen kaas met fijn gesneden hesp of ajuin en groenten, of spek, kaas en fijn gesneden bieslook.

Smakelijk en succes, groetjes Alice en gelukkig en gezond 2014

<http://www.wsveurekavzw.be/recepten.php>
