

Spekpannenkoeken



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 12 stevige pannenkoeken:

0,5 liter karnemelk

2 dl volle melk

280 gram bloem (waarvan 180 gram bloem voor luxebrood = brioche, verkrijgbaar van Soezie of Aveve)

35 gram boter

3 eieren

1 theelepel baking soda

0,5 theelepel zout

200 gram dun gesneden ontbijtspek

Arachideolie om te bakken

Bereiding

Boter smelten en een glad beslag maken van alle ingrediënten in de keukenmachine.

10 minuten laten rusten.

Laat de pan goed heet worden, doe er dan enkele druppels olie in.

Drie plakjes ontbijtspek per pannenkoek, kort voor het deeg in de pan doen.

Geef de pannenkoeken de tijd om aan beide zijden goed te bakken.

Veel voorkomende fouten bij het bakken van pannenkoeken en flensjes:

Men wil te snel zijn en werkt op een hoog vuur waardoor de pannenkoeken snel kleuren maar de binnenkant nog niet helemaal gaar is.

Of het omgekeerde: men werkt traag op een laag vuur en de pannenkoeken drogen uit aan de buitenkant en worden taai.

Ik reken voor deze pannenkoeken toch wel 2 minuten per zijde = 3 à 4 minuten per pannenkoek.

Foto's

