BASISRECEPT PANNENKOEKEN

Benodigdheden voor 4 pannenkoeken

- ❑ 125 gram bloem
- ❑ 250 ml melk
- ❑ 1 ei
- ❑ Een snuifje zout
- ❑ Een maatbeker en keukenweegschaal
- ❑ Een mengkom
- ❑ Een klopper of mixer
- ❑ Een pollepel
- ❑ Een koekenpan
- ❑ Een kookvuurtje

Bereidingswijze

1. Mengen: Doe de bloem, de melk, de eieren, het zout samen in een kom.
2. Mixen: Mix het geheel met een staafmixer tot een glad, klontvrij beslag.
3. Rusten: Laat het beslag bij voorkeur een kwartier rusten op kamertemperatuur. Hierdoor kunnen de gluten in de bloem ontspannen, wat zorgt voor een luchtiger resultaat.
4. Bakken: Verhit een pan op het vuur. Giet een pollepel beslag in de pan en bak de pannenkoek aan beide kanten goudbruin.

Een dikkere of dunnere pannenkoek maken?

De dikte van je pannenkoeken hangt vooral af van de **verhouding tussen bloem, melk en eieren**, en van hoe je het beslag laat rusten en uitspreidt in de pan.

Om een dikkere pannenkoek te maken, verander de hoeveelheid melk in het basisrecept naar 150 ml melk.

Om een dunnere pannenkoek te maken, verander de hoeveelheid melk in het basisrecept naar 350 ml melk.