Ontbijt / Verenigde Staten

Luchtige Karnemelk Diner Pannenkoeken

De ultieme American Diner-pannenkoek: dik, wolkachtig zacht, met een vage smaak van echte karnemelk en een karamel-gouden korst aan beide kanten. Het beslag is met opzet klonterig, de bakplaat is gekruid en de boter bruin. Al het andere is gewoon siroop.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Universele bloem
- ☐ 8 gram bakpoeder
- ☐ 3 g Zuiveringszout
- ☐ 5 g Fijn zout
- ☐ 15 g Kristalsuiker
- ☐ 300 ml karnemelk, kamertemperatuur
- ☐ 2 hele grote eieren
- ☐ 40 g Ongezouten boter, gesmolten en iets afgekoeld

Zo maak je het.

01 Klop in een grote kom de bloem, bakpoeder, zuiveringszout, zout en suiker tot een gelijkmatig mengsel. Maak een put in het midden. De droge ingrediënten hoeven niet te worden gezeefd, maar moeten volledig worden gemengd voordat er vloeistof wordt toegevoegd.

02 Klop in een aparte middelgrote kom de karnemelk, de eieren en de gesmolten (maar niet hete) boter tot ze gecombineerd zijn. De gesmolten boter moet warm genoeg zijn om vloeibaar te blijven, maar niet zo heet dat de eieren gaan koken. Het mengsel ziet er enigszins gestremd of gebroken uit; dit is normaal en prima.

03 Giet de natte ingrediënten in het kuiltje in de droge ingrediënten. Gebruik een rubberen spatel en vouw het samen met grote cirkelvormige bewegingen – waarbij je bij elke beweging de bodem van de kom schraapt – tot het nauwelijks gemengd is. Stop zodra er geen strepen droog meel meer zijn. Het beslag moet dik en klonterig zijn, met zichtbare bobbels en zakken. Klontjes zijn verplicht: het zijn zakjes bloem en gas die het kenmerkende donzige interieur creëren. Laat het beslag 5 minuten rusten voordat u het gaat koken.

04 Verhit een gietijzeren bakplaat of koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Voeg een klein klontje boter toe, laat het schuimen en zak dan in. Als het schuim wegsterft en de pan een beetje naar geroosterde boter ruikt, is hij klaar. Giet 1/3 kopje beslag per pannenkoek. Kook tot er belletjes over het hele oppervlak ontstaan en de randen er stevig en mat uitzien (niet glanzend), ongeveer 2 à 3 minuten. Draai één keer om en bak tot de tweede kant goudbruin is, nog 1 à 2 minuten. Druk niet op de pannenkoeken.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / buttermilk-pancakes