Brood & bakken / Verenigde Staten

Zuurdesem Gooi pannenkoeken weg

Een zero-waste weekendpannenkoek die ongevoerd zuurdesemafval transformeert in lange, donzige rondjes met een subtiele smaak en een kruimeltje dat door kleine tunnels is geschoten van zuiveringszout dat reageert met het zuur van de starter.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 kopje bloem voor alle doeleinden
- ☐ 1 kop Actief zuurdesemafval (100% hydratatie)
- ☐ 0,5 kop Volle melk
- ☐ 2 elk Grote eieren
- ☐ 3 eetlepels ongezouten boter, gesmolten
- ☐ 1 el ahornsiroop of suiker
- ☐ 0,5 theelepel zuiveringszout
- ☐ 0,5 theelepel Fijn zout

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom het zuurdesemafval, de melk, de eieren, de gesmolten boter en de ahornsiroop. Klop totdat de weggooi volledig is gebroken en het mengsel uniform is. Het weggooisel moet soepel oplossen in de melk en de eieren. Als het weggooisel bijzonder stijf is, klop het dan eerst met de melk totdat het glad is voordat u de eieren toevoegt. Het natte mengsel ruikt aangenaam pittig als het wordt weggegooid.

02 Meng in een aparte kom de bloem, het bakpoeder en het zout. Giet de droge ingrediënten in één keer bij de natte. Vouw met een rubberen spatel met grote, vegende bewegingen – slechts 10-15 vouwen totdat de droge ingrediënten nauwelijks zijn opgenomen. Het beslag zal klonterig zijn. Dit klopt. Te veel mengen activeert de gluten en produceert taaie, taaie pannenkoeken in plaats van zachte, luchtige pannenkoeken. Stop met mixen als je nog een paar bloemstrepen ziet; deze zullen tijdens de rest hydrateren.

03 Verhit een gietijzeren koekenpan of koekenpan met antiaanbaklaag gedurende 3 minuten op middelhoog vuur. Vet lichtjes in met boter of neutrale olie en veeg het overtollige vet weg met keukenpapier; te veel vet veroorzaakt een ongelijkmatige bruining en geen korst. Giet een pollepel (ongeveer 80 ml) beslag per pannenkoek. Verspreid het niet – laat het op natuurlijke wijze samenvloeien. Houd het oppervlak in de gaten: er verschijnen eerst bellen aan de randen en marcheren dan naar het midden. Draai om wanneer belletjes het grootste deel van het oppervlak bedekken EN de randen er stevig en mat uitzien (niet glanzend). Kook 90 seconden aan de tweede kant. Serveer onmiddellijk - pannenkoeken verliezen binnen enkele minuten hun met stoom gepofte hoogte.

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 / sourdough-discard-pancakes