Ontbijt / Engeland

Yorkshire-pudding

De grote Britse beslagpudding – een dun, eirijk beslag dat in gloeiend heet druipend vet wordt gegoten en gebakken totdat het uitmondt in een dramatische gouden kroon, knapperig en hol van binnen, de onmisbare aanvulling op rosbief.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 deel gewone bloem (universeel)
- ☐ 1 deel Volle melk
- ☐ 0,1 deel Rundvlees of reuzel (of neutrale olie)
- ☐ 1 deel Grote eieren
- ☐ 0,01 deel Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Doe de bloem en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Breek de eieren in het kuiltje en klop ze geleidelijk door de bloem, waarbij je de bloem vanaf de randen naar binnen trekt totdat er een dikke, klontvrije pasta ontstaat. Dit is van cruciaal belang, omdat klontjes die aan het einde worden geïntroduceerd nooit helemaal glad worden. Zodra de pasta glad is, giet je de melk er in een dun straaltje bij en blijf constant kloppen. Het uiteindelijke beslag moet de consistentie hebben van slagroom en absoluut glad zijn. Dek de kom af en laat hem minimaal een uur, of maximaal een nacht, op kamertemperatuur staan in de koelkast. Door te rusten kunnen de zetmeelkorrels volledig hydrateren en kunnen de gluten ontspannen, waardoor het beslag elasticiteit krijgt zonder taaiheid.

02 Verwarm de oven voor op 230 C (450 F) – dit is geen suggestie, het is de hele reden waarom Yorkshire puddingen rijzen. Plaats een blik voor 12 kopjes of een grote braadslede in de oven met een theelepel druipwater in elk kopje (of een royale plas in de bakplaat). Verwarm het vet in de oven gedurende minstens 15 minuten, tot het glinstert, licht rookt en luid is; je moet het horen spugen als er een druppel beslag op valt. Het vet moet enorm heet zijn: het stoomt de vloeistof van het beslag in een stoomstraal die het rijzen aandrijft voordat de structuur hard wordt.

03 Haal met beslissende snelheid het gloeiend hete blik uit de oven en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Giet het beslag uit een kan in elk kopje en vul elk ongeveer een derde vol. Het beslag moet sissen en bij contact met het vet onmiddellijk langs de randen beginnen te koken. Zet het blik onmiddellijk terug in de oven; elke seconde vertragingskosten stijgen. Bak op 230 C (450 F) gedurende 20–25 minuten. Open de ovendeur in geen geval de eerste 15 minuten: een koude luchtstroom is voldoende om ze in elkaar te laten vallen.

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 / yorkshire-pudding