

Uit de keuken van Levine: Pancakes (met zuurdesem)

2 minuten



“Kom” dacht ik vanmorgen “ik doe eens gek, ik ga voor het eerst van mijn leven pancakes voor het ontbijt bakken”. Omdat ik genoeg desem had staan ben ik op zoek gegaan naar een recept waarin dat gebruikt wordt. Op de blog [Wild Yeast](#) vond ik wat ik [zocht](#). Het beslag was zo gemaakt en zo stond ik vanmorgen pancakes te bakken. Niet in een koekenpan maar op de platte platen van mijn [Cuisinart grill](#).

Ze waren oké, maar ze moeten beter kunnen. Ze haalden het niet bij de lekkere pancakes met blueberries die ik diverse keren in New York City bij

[Stage Door Deli](#) als ontbijt heb gegeten. Wat vervelend nu, moet ik toch ook weer een ander recept uitproberen ☺.



Met onderstaand recept bak je 14 kleine pancakes.

Pancakes

- 255 gram [actieve zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie](#)
- 15 ml/1 eetlepel maple syrup
- 15 ml/1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 ei
- ¼ theelepel zout
- ¼ theelepel baking soda/natriumbicarbonaat/zuiveringszout
- ½ theelepel bakpoeder

Roer met een garde alle ingrediënten in een schaal door elkaar.

Bak de pancakes in een koekenpan of op een platte grillplaat. Gebruik

voor iedere pancake $\pm$ 60 ml beslag. Omdraaien zodra er bubbeltjes te zien zijn.

Serveer er boter en maple syrup bij.

