

Uit de keuken van Levine: Pannenkoeken met zuurdesem

2 minuten



In dit pannenkoekenrecept wordt zuurdesem gebruikt en het makkelijke is dat het geen actief desem hoeft te zijn. Je kunt het deel gebruiken dat je anders zou weggooien als je een desem ververst of een inactief desem gebruiken dat je in de koelkast hebt staan. Je hebt een desem nodig met een hydratatie/vochtgehalte van 100% (evenveel bloem als water). Met deze hoeveelheid beslag bak je een stapel heerlijke pannenkoeken. Ook lekker met spek of met appelschijfjes en rozijnen of met kaas.

Pannenkoeken met zuurdesem

Voordeeg:

- 240 gram [zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie \(inactief\)](#)
- 270 gram tarwebloem
- 15 gram suiker
- 480 gram melk

Beslag:

- het voordeeg
- 3 M eieren
- 50 gram gesmolten roomboter of zonnebloemolie

- snuf zout
- 1 theelepel baking soda (natriumbicarbonaat/zuiveringszout)

Maak het voordeeg $\pm$ 8 uur van tevoren: Mix de desem met tarwebloem, suiker en melk met een garde in grote schaal door elkaar. Dek de schaal af (tip: gebruik hiervoor een douchemuts) en laat het mengsel tot gebruik op het aanrecht staan.

Beslag:

Klop de eieren los en meng er de afgekoelde gesmolten boter door. Mix dit mengsel met een garde door het voordeeg. Voeg het zout en de baking soda toe en mix het mengsel door elkaar. Het mengsel zal na het toevoegen van de baking soda gaan bubbelen. Voeg nog wat melk toe als het beslag te dik is. Begin gelijk met bakken.

Pannenkoeken warm houden tijdens het bakken: breng in een pan een laag water aan de kook en leg in plaats van een deksel een bord op de pan. Stapel de pannenkoeken op het bord, dek de pannenkoeken af met een velletje aluminiumfolie.