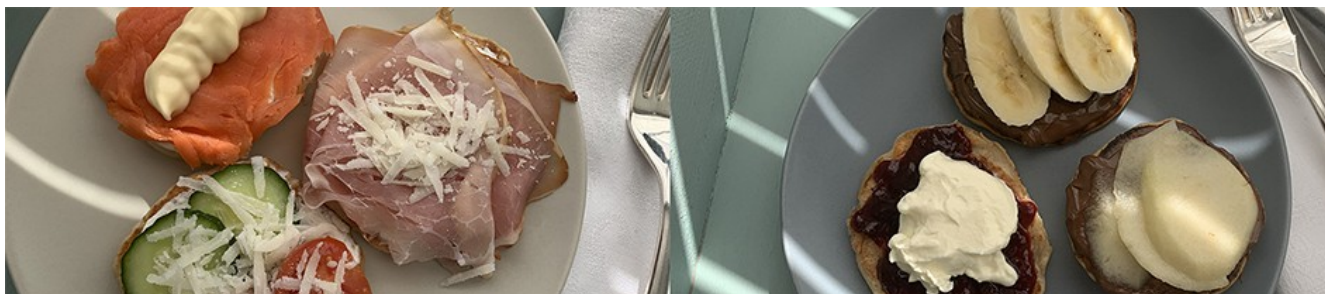


Britse Pikelets / British Pikelets



Boodschappenlijst

250 gram witte bloem
1 theelepel gedroogde gist
1 theelepel basterdsuiker
½ theelepel zout
325 ml halfvolle melk
1 theelepel boter +
1 theelepel zonnebloemolie

Serveren met

roomkaas, pecorino romano
prosciutto of vis
ei en diverse verse groenten
jam, cvlotted cream
Nutella
whipped
diverse soorten vers fruit

Zo maak je de Pikelets

Doe de bloem, gist, suiker en zout in een middelgrote kom.
Klop om te combineren en maak een kuiltje in het midden.

Verwarm de melk tot het lauw (is, in een kleine pan op een zacht vuur.

Giet de melk bij de droge ingrediënten en klop 1-2 minuten continu tot het geheel glad is.

Schraap met een rubberen spatel langs de zijkanten van de kom.

Dek af met een theedoek en laat 1 uur tot 1 uur 30 minuten op kamertemperatuur staan, of totdat het mengsel in omvang is verdubbeld en het oppervlak bedekt is met actieve bubbels.

Verhit een koekenpan met dikke bodem op een laag tot middelhoog vuur.

Bestrijk met een beetje boter en olijfolie en veeg met keukenpapier het overtollige vet van de pan.

Vouw het mengsel met een grote lepel, voorzichtig een paar keer om.

Dit doe je om de grotere luchtballen er uit te laten.

Schep lepels van het mengsel in de pan en laat ze uitlopen tot een diameter van 8 cm.

In een grote koekenpan kun je 3-4 Pikelets tegelijk bakken.

Bak de pikelets op een laag vuur 3-4 minuten zonder te keren.

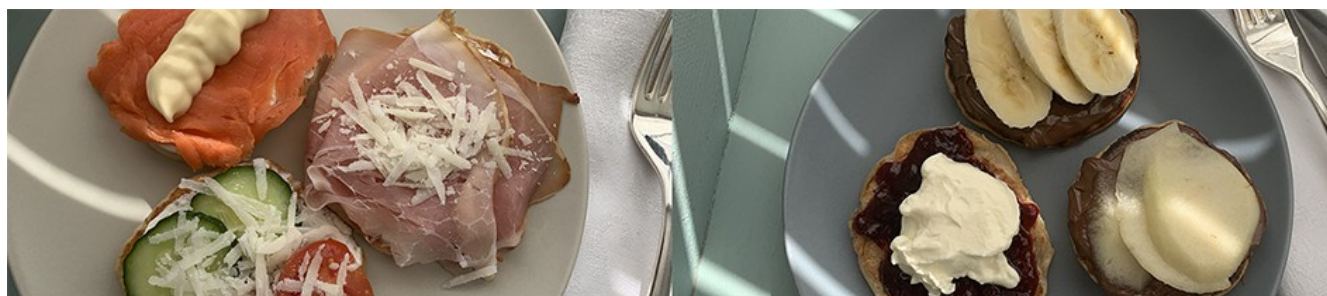
Draai ze pas om als de bubbels op de bovenkant zijn gesprongen en er crumpet-achtige gaten achterblijven, er geen nat beslag meer aan de bovenkant is en de onderkant goudbruin is.

Draai de pikelets om en bak de andere kant nog 1-2 minuten, of tot ze goudbruin zijn.

Haal ze uit de pan en laat afkoelen op een rooster terwijl je de rest van het beslag bakt.

Serveer de Pikelets warm, met clotted cream en jam of lauw met elke andere gewenste topping

Britse Pikelets / British Pikelets



Shopping list

250g plain flour
1 teaspoon dried yeast
1 teaspoon caster sugar
½ teaspoon salt
325 ml semi-skimmed milk
1 teaspoon butter +
1 teaspoon sunflower oil

Serve with

cream cheese, peccorino romano,
prosciutto or fish,
egg and various fresh vegetables
jam and clotted cream
Nutella
whipped cream
various types fresh fruit

How to make the Pikelets

Tip the flour, yeast, sugar and salt into a medium-sized bowl.
Whisk to combine and make a well in the middle.

Warm the milk until tepid (either in the microwave or in a small pan over a gentle heat).
Pour the milk into the dry ingredients, whisk for 1-2 minutes continuously until completely smooth.
Scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula.
Cover with a tea towel and leave at room temperature for 1 hour to 1 hour 30 minutes, or until the mixture has doubled in size and the surface is covered in active bubbles.

Heat a heavy-based frying pan or flat griddle pan (not ridged) over a low-medium heat.
Brush with a little butter and olive oil and, using kitchen paper, blot off any excess fat from the pan.

Use a large spoon, gently fold the mixture over a few times to knock the larger air bubbles out.
Drop spoonfuls of the mixture into the pan and allow to spread to 8cm in diameter.
You should be able to cook 3-4 pikelets at the same time in a large pan.

Cook the pikelets over a low heat, without turning for 3-4 minutes.
Turn when the bubbles have burst all over the top leaving crumpet-like holes, there is no wet batter remaining on the top and the underside of each pikelet is golden-brown.

Flip the pikelets over and cook the other side for a further 1-2 minutes, or until golden-brown.
Remove from the pan and leave to cool on a wire rack while you cook the remaining mixture.

Serve the Pikelets warm, with clotted cream and jam or lukewarm with any other topping of your choice