

Zo bak je poffertjes / How to bake Dutch Poffertjes



Boodschappenlijstje

100 gram bloem	400 ml volle melk, lauw
100 gram boekweitmeel	1 eetlepel fijne suiker
50 gram boter + extra om te bakken	½ theelepel zout
5 gram gedroogde gist	1 eetlepel stroop
1 vrije uitloop bio-ei	boter en poedersuiker, om te serveren

Let op! Poffertjesbeslag moet je van tevoren maken omdat moet rijzen

Zo maak je beslag

Zeef de bloem en het boekweitmeel in een kom en roer het goed door elkaar.
Maak een kuiltje in de meel-mix.

Smelt de boter op laag vuur en giet het in het kuiltje.
Strooi de gist over het meel en doe het ei erbij.
Schenk de helft van de melk in de kom en mix alles goed door elkaar.
Laat terwijl je mixt de rest van de melk in de kom lopen tot het beslag dik vloeibaar is.
Mix suiker, zout en stroop door het beslag.
Laat het beslag 45 minuten rijzen met een warme, natte theedoek over de kom.

Zo bak je Poffertjes

Verhit de poffertjespan en giet beslag in een spuitflesje of gebruik een juslepel om te gieten.
Wrijf de kuiltjes van de poffertjespan in met boter en vul ze tot net onder de rand met beslag.
Keer de poffertjes als de bovenkant begint te stollen.

Serveer de poffertjes met een klontje boter en poedersuiker.

Zo bak je poffertjes / How to bake Dutch Poffertjes



Shopping list

100g plain flour

100g buckwheat flour

50g butter + extra for baking

5g dried yeast

1 free-range organic egg

400 ml whole milk, lukewarm

1 tablespoon fine sugar

½ teaspoon salt

1 tablespoon treacle

butter and icing sugar, to serve

Please mind! Poffertjes batter must be made in advance because it has to rise

How to make Dutch Poffertjes

Sift the flour and the buckwheat flour into a bowl and stir until combined.

Make a well in the flour mix.

Melt the butter on low heat and pour it into the well.

Sprinkle the yeast over the flour and add the egg.

Pour half of the milk into the bowl and mix until all is well combined.

While mixing, trickle the rest of the milk into the bowl until the batter is thickly liquid.

Mix sugar, salt and treacle into the batter.

Let the batter rise for 45 minutes with a warm, wet tea towel over the bowl.

How to bake Dutch Poffertjes

Heat the poffertjespan then pour the batter into a bottle or use a gravy spoon to pour the batter.

Brush butter into the holes of the poffertjes pan and fill them just beneath the brim with batter.

Turn the poffertjes when the top starts to solidify.

Serve the poffertjes with a knob of butter and powdered sugar.