

## POFFERTJES



Poffertjes zijn een oer Hollandse klassieker!. Maar van oorsprong komt het uit Frankrijk. Het zijn als het ware kleine pannenkoekjes Er bestaan zeer veel verschillende recepten. Ik koos voor een recept mét gist, mét boekweitmeel én boter.

### Ingrediënten

- 300 g volle melk
- 15 g verse gist (of 7 g droge gist)
- 15 g suiker
- 75 g boekweitmeel (mag je vervangen door witte tarwebloem)
- 150 g witte tarwebloem
- 1 groot ei
- 100 g zure room (of gewone room)
- 1 snuifje zout
- 50 g gesmolten boter (niet te warm!)

### Werkwijze

1. Doe melk, de gist en de suiker in de mengbeker en los op.  
**1 min / 37 ° C / snelheid 2**
2. Doe de bloem met het snuifje zout, het ei en de zure room in de beker en meng.  
**30 sec / snelheid 3,5**
3. Giet geleidelijk de boter bij het mengsel terwijl de messen draaien. Zorg dat je een glad deeg bekomt.  
**30 sec / snelheid 3,5**
4. Laat het deeg in de beker 45 min rijzen.
5. Klop het deeg even op en giet het in een doseer-fles. Heb je dat niet dan kan je een kannetje gebruiken of schep je het deeg met een kleine lepel in de pan. Bak de poffertjes goudbruin in een speciale poffertjes-pan op een matig vuur.
6. Bestrooi de poffertjes met bloedsuiker en boter.

Smakelijk!

