Pannekoekbeslag.

Maak 12 tot 14 middelslag pannekoeke

5 ml aktiewe droë gis
5 ml suiker
5 ml sout
200 ml sterk lou water
550 g (4 x 250 ml, ongesif) koekmeelblom
1 liter sterk lou melk

Metode:
1.) Los korrelsuurdeeg op in lou water waarby suiker gevoeg is. Laat dit sowat 15 minute in 'n warm plek staan totdat die suurdeeg pofferig uitgerys het.
2.) Sif meel en sout saam. Voeg suurdeegmengsel en die helfte van die melk by en meng dit goed. Voeg res van die melk by en klits goed tot 'n gladde beslag. Bedek beslag, draai warm toe en laat 45 minute lank in 'n warm plek rys. Klits beslag weer 'n keer.
3.) Bak soos gewone pannekoeke, maar gooi beslag in ringe in die pan van die middel of na buitentoe. Hou warm tot benodig.

Opdienings voorstel:

phantocomp