

Poffertjes van de Nederlandse Coeliakie Dag

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 160 gram Schär Mix B
- 160 gram glutenvrij boekweitmeel
- 11 gram bakpoeder of 14 gram gedroogde gist
- 700 ml melk of lactosevrije melk
- 2 eieren
- 60 gram vloeibare boter
- 6 gram zout
- 80 gram witte basterdsuiker

Tips

De boekweitmeel en de gist geven de authentieke smaak.

Schär B is een broodmix. Deze geeft meer body aan de poffertjes, maar kan vervangen worden door elke andere broodmix of universele mix.

Bereiding

- Meng het meel en het bakpoeder of gist in een kom.
- Meet in een maatbeker de melk af en mix daar de eieren en de vloeibare boter door.
- Maak in het midden van het meel een kuiltje en doe daar een snufje zout en de suiker.
- Schenk in het kuiltje een scheut van het melkmengsel.
- Roer vanuit het midden tot er een egaal beslag ontstaat en voeg als dit te dik wordt beetje bij beetje de melk erbij.
- Laat dit beslag een half uur rusten en ga dan bakken.

Opmerking

Het bakken van poffertjes met een gietijzeren plaat op inductie of keramiek is mogelijk, maar vergt veel meer geduld dan een elektrische plaat.

Uit ervaring blijkt dat men vaak te snel en te heet wil bakken.

De plaat moet door en door verhit zijn voor je begint, maar mag niet te heet worden.

Zet daarom een kwartier voordat je wilt gaan bakken de droge en schone plaat op het fornuis en stel dit in op de stand waarop je aardappels kookt.

Blijf altijd in de buurt!!!!

Laat de plaat op deze manier heet worden, maar let op dat hij niet gaat walmen.

Kies voor het bakken een lage stand en geef de poffertjes de tijd om gaar te worden.

Eet smakelijk