

DAGBOEKVERHAAL 5 “DE BAKFIETS”

TOEN IK DIE ZOMERVAKANTIE MET MIJN VROUW SUZETTE DOOR HET ITALIAANSE DORPJE RIVA DEL GARDA WAS. STOND DAAR BIJ EEN IJSSALON, EEN IJSFIETS VOOR DE DEUR. SUZETTE ZEI "IS PANNENKOEKEN BAKKEN VANAF EEN FIETS NIET LEUK?"

"JA, DAT IS EEN TOP IDEE!" ZEI IK.

HOE LANGER IK ER OVER NADACHT DES TE MEER KANSSEN IK ZAG...

DE DROOM VAN DE BAKFIETS WAS GEBOREN. HET TOEVAL WILDE DAT IK VLAK VOORDAT WE NAAR ITALIE GINGEN, EEN VRIEND HAD GEHOLPEN MET VERHUIZEN VANUIT ZIJN OUDERLIJK HUIS. BIJ ZIJN OUDERS HAD IK IN DE TUIN EEN OUDE IJSFIETS ZIEN STAAN.

NA DIE VAKANTIE BEN IK NAAR ZIJN OUDERS GEGAAN, LEGDE MIJN PLANNEN UIT EN VROEG OF HET MOGELIJK WAS OM DE IJSFIETS OVER TE NEMEN. DE FIETS BLEEK VAN DE ZEISTER CDA-PARTIJ TE ZIJN EN NA OVERLEG MOCHT IK HEM VOOR 125 EURO KOPEN.



DEEL I THE BASICS

YESSS! HET IS ZOVER, WE GAAN AAN DE BAK!

In deel 1 vind je de volgende pannenkoeken

- Naturel
- Kaaspannenkoeken
- Spekpannenkoek
- Spek & kaaspannenkoek
- Appel en/of rozijnpannenkoeken
- 't Brammetje



NATUREL

DIT HEB JE NODIG

Beslag naar keuze
Roomboter

EERDER VERTELDE IK AL
OVER HET EZELSRUGGETJE
"VABOS". HIERONDER PER
FASE EEN UITGEBREIDE
UITLEG. OMDAT HIER DE
ESSENTIELE BASIS LIGT
VOOR HET BAKKEN VAN
PANNENKOEKEN



TIP:
HOU DE LEPEL BOVEN
DE PAN WANNEER JE DE
LEPEL TERUGDOET IN DE
BESLAGKOM. ZODAT JE NIET
EEN SPOOR BESLAG OP HET
AANRECHT ACHTERLAAT

ZO MAAK JE DEZE PANNENKOEK



V

1 Voorbereidingsfase

Het beslag staat klaar, draai het vuur zo hoog mogelijk onder de pan!
Prik het puntje van een schilmesje in de boter, knoop het puntje van de
theedoek aan de riemlus van je broek en gooi je afzuigkap aan op standje
stofzuigerrr!

TIP: SCHILMESJES HEBBEN 2 VOORDELEN;

1. DUN LEMMET WAARDOOR DE BOTER MAKKELIJKER SNIJDT.
2. HANDVAT IS LICHT WAARDOOR HET MESJE IN DE BOTER
BLIJFT STAAN

A

2 Aanbakfase

Bewaar je geduld tot de pan begint met walmen. Dan is de pan op de
gewenste temperatuur.
Verdeel een mespunt boter in de koekenpan. Het sissende geluid, noem ik het
zingen van de boter.

B

3 Beslagfase

Hoor je de boter zingen? Dan kun je de pan laten dansen!
Met het dansen van de pan, bedoel ik de pan laten draaien tijdens het
ingieten van het beslag. Pak de pan van het vuur en ga ermee richting je
beslagkom.

Houd de koekenpan schuin en schenk het beslag in het bovenste deel van de
bodem zodat het beslag zich direct verdeelt. Draai dan de koekenpan vanuit
de pols, zodat het beslag zich over de bodem verdeelt.

LET OP! Schenk niet direct de gehele lepel leeg, maar blijf gestaag een
stroompje beslag inschenken tijdens het draaien van de koekenpan. Je stopt
met schenken zodra de bodem bijna is verzadigd.

Draai nog één laatste ronde met de pan zodat het beslag evenredig over de
bodem wordt verdeeld en het eventuele "teveel" zich in de rand verdeelt*.



Als je deze techniek onder de knie hebt, ben je al een heel eind op weg als
pannenkoeken kampioen! Het vraagt veel oefening om de bodem van de
koekenpan met één draai volledig te verzadigen. Gaat dat goed, dan kun
je jezelf uitdagen om hetzelfde resultaat te bereiken met zo min mogelijk
beslag, waardoor de pannenkoek dunner wordt.

* Inductieplaten verhitten de randen van de koekenpan niet. Probeer voor
dunne pannenkoeken overtollig
beslag te voorkomen.

O

4 Omdraaifase

Droogt het beslag op, dan duurt het niet lang meer voordat de rand bruin
wordt. Dat is het teken dat hij kan worden omgedraaid.

Laat de siliconen spatel onder de rand van de pannenkoek glijden. Maak
met de spatel de gehele rand van de pannenkoek los. Til met de spatel de
pannenkoek iets op, pak de rand van de pannenkoek tussen wijsvinger en
duim (is minder heet dan je denkt) en til de pannenkoek iets op. Glij dan
direct de spatel naar het midden van de pannenkoek en til met de spatel de
gehele pannenkoek op en draai hem om.

S

5 Serveerfase

Wacht totdat de andere kant mooi kleurt want dan is de pannenkoek klaar.
Gefeliciteerd, je hebt een pannenkoek gebakken! Dat er nog vele mogen
volgen!

TIP: ERVAAR JE PANNENKOEK, WEES KRITISCH, OEFEN TOTDAT JE DE
TECHNIEK VAN DE VLOEIENDE BEWEGING MET EEN KEER DRAAIEN
VAN DE KOEKENPAN ONDER DE KNIE HEBT.

Hieronder de herhaling van de stappen om snel door te bakken:

- 1: Zijn de walmen gespot? Verdeel de boter al zingend in de pan
- 2: Laat de pan dansen tijdens het ingieten van het beslag
- 3: Bruine rand gespot? Pannenkoek omdraaien
- 4: Wacht tot ook de andere kan bruin is en serveer uit

TIP: KOOK 4 CM WATER OP LAAG VUUR IN EEN KOOKPAN EN STAPEL
JE PANNENKOEKEN OP EEN STENEN BORD DAT OVER DE
RAND VAN DE KOOKPAN VALT EN GROOT GENOEG IS VOOR DE
PANNENKOEKEN



SCAN DEZE
QR CODE



WIST JE DAT?
ER IN NEDERLAND MEER DAN
650 MILJOEN KILO KAAS PER JAAR
WORDT GEPRODUCEERD EN WIJ
DAARMEE DE OP VIER NA GROOTSTE
KAASPRODUCENT TER WERELD ZIJN? NIET
GEK VOOR ZO'N KLEIN LANDJE, TOCH?



‘T TRIOOTJE KAAS

DIT HEB JE NODIG

Beslag naar keuze
Pakje roomboter met een schilmesje erbij
Zakje geraspte “oude” kaas

ZO MAAK JE DEZE PANNENKOEK



Pannenkoek met kaas is toch wel één van de meest voorkomende keuzes en een zeer graag gegeten pannenkoek. 1 Kaaspannenkoek met 3 opties.

TIP: GEBRUIK GERASPT OUDE KAAS ALS JE DE KAAS WILT MEEBAKKEN. WANT PLAKKEN KAAS BLIJVEN “PLAKKEN” IN DE PAN.

Hieronder de 3 opties

Optie 1 = In de pannenkoek meegebakken kaas; Stap 3

Optie 2 = Op de kaas gebakken pannenkoek; Stap 6

Optie 3 = Op de pannenkoek gesmolten kaas; Stap 8

V

1 Zet de pan op hoog vuur en zorg ervoor dat de geraspte kaas binnen handbereik is

A

- 2 Zodra de walmen zichtbaar zijn, verdeel je de boter over de bodem
3 Verdeel een hand geraspte kaas in de pan, zodat er overal wat ligt (optie 1)
4 Wacht tot de kaas krokant is, dit geeft een krokante bite en een zoutere smaak

B

- 5 Giet het beslag langzaam draaiend in de pan
6 Zolang het beslag nog nat is, verdeel je een hand kaas over de pannenkoek en zet de pan weer op het vuur** (optie 2)

O

- 7 Draai de pannenkoek om zodra de rand bruin wordt
8 Verdeel een hand kaas over de pannenkoek (optie 3) en draai het vuur laag

S

9 Wanneer de kaas is gesmolten is, is hij gereed voor diner

* Hoe langer je de kaas aanbakt des te zouter deze wordt

** Controleer af en toe de onderkant van de pannenkoek, de kaas verbrand vrij snel en dat zou zonde zijn.

Je kunt natuurlijk ook voor 1 of 2 kaasopties kiezen.

Op de kaaspannenkoek is paprikapoeder, gedroogde Italiaanse kruidenmix, poedersuiker, jam of oosterse bakgember erg lekker.

MOCHT JE ER
LIEVER EEN VIDEO
BIJ HEBBEN?
GEBRUIK DAN DE QR CODE



‘T SPEKKIE (PLAKJES)

DIT HEB JE NODIG

Een keukentang met een siliconen bek
en anders een vork

Beslag naar keuze
Pakje roomboter
Plakken ontbijtspek

ZO MAAK JE DEZE PANNENKOEK



De spekpannenkoek! Is na de naturel de meest geliefde pannenkoek. Spek bevat lekker veel vet waardoor het ideaal is om mee te bakken. Het maakt de pannenkoek ook zouter.

Ontbijtspek

- V** 1 Draai het vuur hoog onder de pan en scheur de plakken spek in tweeën en leg ze binnen handbereik
 - A** 2 Verdeel de boter in de hete pan en bak dan de plakken spek totdat de randen verkleuren en draai ze om met een tang *
 - B** 3 Verdeel het beslag in de pan zodra de plakken spek er lekker uitzien
 - O** 4 Zodra de rand van de pannenkoek bruin wordt sla je de pannenkoek los en gooi je de pannenkoek om (uitleg van het losslaan en omgooien staat op blz. 91)
 - S** 5 Zing een pannenkoekenliedje van blz. 100 om de tijd te doden, daarna is de pannenkoek klaar.
- * Heb je geen siliconen tang? Prik zijwaarts met een vork in het plakje spek voor behoud van de pan. En voor de lefgozers, pak het plakje tussen wijsvinger en duim en draai hem om.



‘T SPEKKIE (REEPJES)

DIT HEB JE NODIG

Beslag naar keuze
Pakje roomboter
Spekreepjes

ZO MAAK JE DEZE PANNENKOEK



Spekreepjes

Liever uitgebakken spekreepjes? Dat kan ook!

- V** 1 Bak de spekreepjes in een beetje roomboter totdat ze krokant zijn, schep ze uit de pan en bewaar ze apart *
 - A** 2 Zet de pannenkoekenpan op hoog vuur totdat hij walmt en verdeel een mespuntje roomboter
 - B** 3 Strooi de uitgebakken spekreepjes in de pan
 - O** 4 Wacht even voordat je het beslag verdeeld zodat het vet weer uit de reepjes loskomt
 - S** 5 Draai de pan tijdens het ingieten van het beslag totdat het beslag evenredig is verdeeld en zet de koekenpan weer op het vuur
 - 6 Draai de pannenkoek om als de randen bruin kleuren
 - 7 Serveer na 30 seconden aanbakken en eet de pannenkoek lekker op!
- * Houd de koekenpan met spekreepjes schuin zodat het vet naar beneden driipt. Schep de spekreepjes uit de pan en leg ze op een keukenpapiertje. Laat het overvloedige vet in de pan afkoelen. Als het is afgekoeld, kun je het makkelijk met een keukenpapiertje uit de pan vegen en weggooien.

Een spekpannenkoek is heerlijk met stroop. Dat is iets wat niet iedereen verwacht, maar zoet met zout is een heerlijke combinatie. Ook is oosterse bakgember er erg lekker bij.



MOCHT JE ER
LIEVER EEN VIDEO
BIJ HEBBEN?
GEBRUIK DAN DE QR CODE

