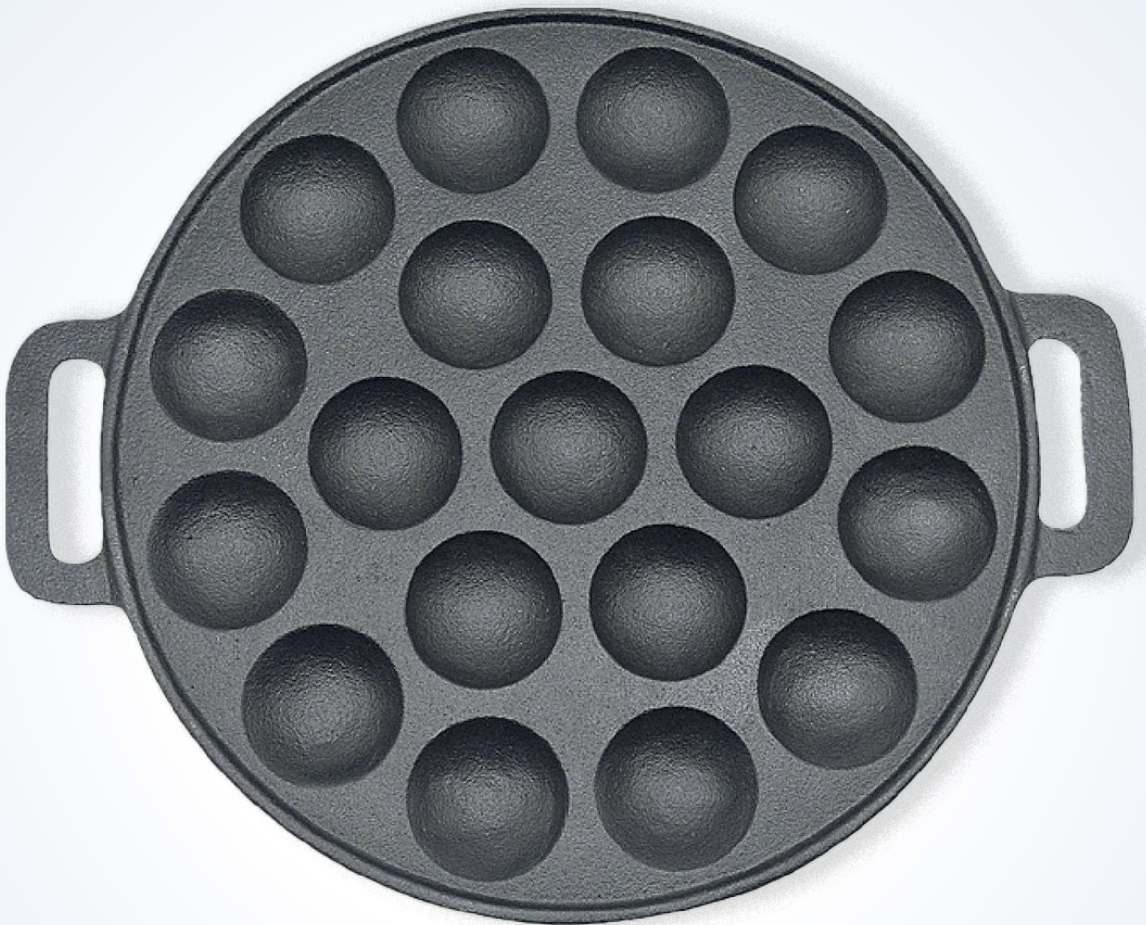




Poffertjespan

Eenvoudig en snel
poffertjes maken

Ontworpen met een passie!



Onderhoud en gebruiksaanwijzing

Hoe kunt u het beste de poffertjespan gebruiken én onderhouden?

Wij raden aan om de poffertjespan altijd met de hand schoon te maken. Belangrijk hierbij is om de pan heel goed én direct droog te maken na het schoonmaken. Wij zetten de poffertjespan ongeveer 30 seconden met een hoog vuur op het gasfornuis. Nu is de pan zeker goed droog! Na het schoonmaken en afdrogen raden wij aan om een dunne laag (plantaardige) olijfolie over de poffertjespan te smeren. Dit beschermd namelijk tegen vocht en dit gaat roest tegen. U kunt de poffertjespan gebruiken op inductie-, keramische, elektrische en gaskookplaten, in de oven, op de grill of zelfs boven het kampvuur.

Gebruiksaanwijzing

Als uw beslag klaar is zet u de poffertjespan op middelhoog vuur en verdeelt u een druppeltje olie met het kwastje over de holtes van de poffertjespan. De pan moet goed heet worden. Afhankelijk van het materiaal van de pan kan u al na een paar minuten beginnen met het verdelen van poffertjesbeslag met de spuitzak. Spuit elk kuiltje voor driekwart vol met beslag. Giet niet te veel beslag in de kuiltjes want de poffertjes zullen uitzetten naarmate ze garen. Begin met vullen van het binnenste kuiltje en werk naar buiten toe. Zodra u het laatste kuiltje hebt gevuld is de eerste vaak al klaar om gedraaid te worden, afhankelijk van de temperatuur. Als een poffertjeaan de bovenkant bijna droog is dan kan deze worden gedraaid met de vork, soms lukt het niet in één keer maar na wat oefenen gaat het eenvoudig. Draai alle poffertjesom en zodra de laatste is gedraaid zal de eerste goed zijn om uit de pan te worden gehaald. Haal alle poffertjes in de volgorde waarin u ze hebt gegoten uit de pan en leg ze op een bord. Vet de poffertjespan weer in met een druppeltje olie voor de volgende ronde.

Roest?! Geen paniek, u kan de poffertjespan gewoon gebruiken!

Roest kan ontstaat doordat de pan niet goed droog is gemaakt, gelukkig is het wel heel eenvoudig op te lossen: Pak een schuursponsje, schuur de roestplekken, spoel af, droog en wrijf in met een beetje plantaardige olie.

Schoonmaken en waarschuwingen

Stap 1.

Maak de poffertjespan schoon onder de kraan met een schuursponsje. Gebruik hiervoor de zachte kant (dus niet de schuurkant!) van het schuursponsje.

Stap 2.

Maak de poffertjespan goed droog.

Stap 3.

Zet de poffertjespan op uw fornuis en verwarm de pan 2 tot 3 minuten. Giet ondertussen wat (plantaardige) olijfolie in de pan en zorg dat de olie alle holtes waar de poffertjesin worden gebakken ingevet zijn.

Stap 4.

Zet de uw fornuis uit en laat de poffertjespan afkoelen.

Wij raden aan om de stappen 3 tot 4 keer uit te voeren om het beste resultaat te halen. Hierdoor ontstaat er een natuurlijke anti-aanbaklaag.

Belangrijk én waarschuwingen:

- * Gebruikt u de poffertjespan op glazen- of keramische kookplaten: Til de poffertjespan op; schuif het nooit!
- * Vlammen mogen niet tegen de poffertjespan aankomen (indien gebruik bij vuur).
- * Niet gebruiken in de magnetron.
- * Het handvat van de gietijzeren poffertjespan zal erg heet zijn, gebruik de silicone handvaten.
- * Zet de hete poffertjespan altijd op een hittebestendige mat of onderzetter.
- * Vaatwassers, sterke schoonmaakmiddelen en metalen schuursponsjes worden niet aanbevolen, omdat dit de anti-aanbaklaag kunnen verwijderen.
- * Laat de poffertjespan goed afkoelen voordat u het wast.
- * Verwarm de poffertjespan altijd met olie, boter of margarine. De poffertjespan heeft een geëmailleerde binnenkant. Gebruikt u geen olie of boter dan zal de binnenkant beschadigen.

Als de roest aanhoudt kunt u onderstaande instructies volgen:

- * Was de poffertjespan met heet zeepsop en een harde borstel
- * Spoel en droog goed en volledig af
- * Breng een zeer dunne en gelijkmatige laag plantaardig bakolie naar keuze aan op de poffertjespan. Te veel olie zal niet werken!
- * Stel de oventemperatuur in op 180°C - 205°C
- * Leg aluminiumfolie op het onderste rek van de oven (niet direct op de bodem) om eventuele druppels op te vangen
- * Plaats de poffertjespan ondersteboven op het bovenste rek van de oven
- * Laat de poffertjespan minimaal een uur in de oven staan. Zet na het uur de oven uit en laat de poffertjespan in de oven afkoelen
- * Bewaar de poffertjespan onafgedekt op een droge plaats wanneer het is afgekoeld

Benodigheden voor +/- 75 poffertjes:

125 gram bloem	75 gram gesmolten boter
75 gram gesmolten boter	1 ei
200 gram melk	Snufje zout
Boter	15 gram gist

1. Meng de bloem, de boter, het ei, 175 ml van de melk en het zout tot een glad beslag. Verwarm de melk die je over hebt tot het lauw is. Los het gist op in de melk. Meng het door het beslag en roer het geheel nog goed door.
2. Laat het beslag afgedekt een uur rusten.
3. Na het inbakken van de ijzeren poffertjespan veranderd de kleur in donker bruin. Dit zorgt ervoor dat de poffertjes niet aan de pan kleven.
4. Verwarm de pan voor op een laag vuurtje. Het probleem van poffertjes is dat je niet 16 poffertjes tegelijk kunt insmeren, spuiten en omdraaien. Zelf vind ik het prettig om de warme pan op mijn houten snijplank te plaatsen zodra het heet is. Dan smeer ik de kuiltjes in en vul de kuiltjes met het beslag. Breng de pan opnieuw naar het vuur.
5. Draai met een vorkje de poffertjes halverwege om. Bak de andere kant.
6. Eet je poffertjes met poedersuiker en eventueel een klein klontje boter.

Wij sturen u via de mail een uitgebreide handleiding, tips en recepten. Mocht u nog vragen hebben stuur dan een mail naar: premiumbenefits.bol@gmail.com.

