

HANDLEIDING

POFFERTJESPAN

19 STUKS

Je nieuwe poffertjespan is bijna klaar voor gebruik. Hoewel we onze pannen voorgebrand leveren, raden wij aan om de pan nogmaals zelf in te branden. Dit proces, ook bekend als 'seasonen', versterkt de natuurlijke anti-aanbaklaag, verhoogt de smaak van je gerechten, voorkomt roest en zorgt ervoor dat je pan jarenlang meegaat. We adviseren de handleiding goed te volgen voor optimale resultaat!

Stap 1: Voorbereiding en reiniging van de pan

Begin met het voorbereiden van je poffertjespan. Het is essentieel dat de pan grondig schoongemaakt wordt om eventuele resten en beschermingslagen van de fabriek te verwijderen. Gebruik een zachte spons, een klein beetje afwasmiddel en heet water om de pan te reinigen. Spoel de pan goed af om alle zeepresten te verwijderen. Deze stap is cruciaal omdat dit de enige keer is dat je afwasmiddel gebruikt; na het seasonen kan afwasmiddel de gevormde anti-aanbaklaag aantasten.

Stap 2: Droog de pan volledig

Na het reinigen is het belangrijk de pan volledig te drogen. Gebruik keukenpapier of een droge theedoek om ervoor te zorgen dat de pan volledig vochtvrij is. Dit zorgt ervoor dat de olie in de volgende stap goed hecht aan het oppervlak van de pan.

Stap 3: Het invetten van de pan met olie

Kies een natuurlijke olie met een hoog rookpunt, zoals arachide-, soja-, of zonnebloemolie. Gebruik een keukenkwast of keukenpapier om een dunne, gelijkmatige laag olie over het gehele oppervlak van de pan aan te brengen. Zorg ervoor dat er geen plasjes of overtollige olie achterblijven.

Stap 4: Verhit de pan

Je hebt twee opties voor deze stap:

- **Op de kookplaat:** Plaats de pan op de kookplaat en verhit deze tot de olie begint te roken. Dit proces helpt de olie om zich te hechten aan het gietijzer en vormt zo een natuurlijke anti-aanbaklaag. Laat de pan dan afkoelen en veeg overtollige olie weg.
- **In de oven:** Dit is een alternatieve methode, vooral handig als je pan volledig uit gietijzer bestaat. Verwarm je oven voor op 250 °C, plaats de pan omgekeerd in de oven en leg een stuk aluminiumfolie onder de pan om druppels op te vangen. Verhit de pan voor 60 minuten. Deze methode zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de hitte en een consistente laag op de pan. Let op! Deze methode hoeft maar 2 keer gedaan te worden.

Stap 5: Herhaal het proces

Voor een optimale anti-aanbaklaag is het aanbevolen om de stappen 3 en 4 minstens vijf keer te herhalen. Hierdoor bouw je een sterke en duurzame laag op die je pan beschermt en de kwaliteit van je poffertjes verbetert. Laat tussendoor de pan afkoelen.

Extra onderhoudstips

- Na verloop van tijd zal de kleur van de pan veranderen naar donkerbruin of zwart. Dit is een normaal teken van een goed ingebrande pan.
- Verwacht niet dat de pan na de eerste keer koken volledig non-stick is. De anti-aanbaklaag verbetert met herhaald gebruik.
- Om de pan te onderhouden, reinig deze na gebruik met water en een zachte borstel of spons. Vermijd het gebruik van zeep om de anti-aanbaklaag te behouden.

DE EERSTE POFFERTJES

Nu je de poffertjespan perfect hebt voorbereid en geseasoned, is het tijd om de magie in de keuken te laten gebeuren! Met dit eenvoudige, maar onweerstaanbare recept, sta je op het punt om heerlijke poffertjes te maken. Dus, schort aan, ingrediënten klaar, en laten we van start gaan!

Ingrediënten:

- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- Een snufje zout
- 300 ml melk
- 2 middelgrote eieren
- Roomboter
- Bakspray
- Poedersuiker
- Een snufje kaneel voor een speciale twist (Optioneel)



Bereidingswijze:

1. Mix de bloem, bakpoeder en zout in een kom.
 2. Voeg de melk en eieren toe en mix alles tot een glad beslag. Een snufje kaneel kan nu worden toegevoegd voor die speciale twist.
 3. Zet je poffertjespan op middelhoog vuur om hem goed op te warmen.
 4. Spray de pan met bakspray.
 5. Vul de kuiltjes voor ongeveer twee derde met beslag en wacht op de magische belletjes.
 6. Draai de poffertjes om zodra ze loslaten – geduld is hier het geheim!
- Vergeet niet de pan opnieuw in te vetten voor elke nieuwe ronde poffertjes.

Tips voor de perfecte poffertjes:

- Gebruik een spuitzak of spuitfles voor een precieze verdeling van het beslag.
- Serveer ze warm en vers, of houd ze lekker warm onder een bord of theedoek.
- Een beetje poedersuiker en een klontje roomboter maken het helemaal af!

Klaar voor de start? Bakken maar! Geniet van je eerste, zelfgemaakte, overheerlijke poffertjes. Eet smakelijk!