

Taak Pannenkoeken

Recept

	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
200 gram	bloem	zeven	bekken garde bolzeef litermaat kleine saoslouche koekenpan (evt. anti-aanbak) paletmes plastic folie
500 cc	melk	lauwwarm	
1 gram	zout		
4	eieren		
10 gram	gist		
	boter	om in te bakken	

Vorbereidende werkzaamheden

- Maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Vraag zo nodig om een demonstratie van je docent.

Mise-en-place

- Verzamel je grondstoffen, weeg ze af en geef ze de bewerking die in de kolom Bijzonderheden staat.
- Zeef de bloem in het bekken.
- Voeg het ei, de olie, het zout en de helft van de melk toe en roer vanuit het midden een glad beslag.
- Voeg al roerend geleidelijk de rest van de melk toe.
- Indien nodig zeef je het beslag door de bolzeef.
- Zet afgedekt, koel weg.
- Zet serveermaterialen gereed:
 - groot plat bord (warm).



Afwerking/serveren

- Smelt in de koekenpan een klein klontje boter.
- Laat de boter heet worden (de boter begint iets te verkleuren).
- Haal de pan van het vuur en schep een lepel beslag in de pan.
- Laat het beslag rondlopen.
- Bak de pannenkoek aan één kant licht bruin.
- Keer de pannenkoek en bak de andere kant lichtbruin.
- Laat de pannenkoek uit de pan glijden, meteen op het bord.
- Serveer meteen met bijv. suiker, honing of stroop.



Afrondende werkzaamheden

- Laat je werk beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken volgens het onderhoudsplan.

Datum	
Naam en handtekening leermeester	
Naam en handtekening leerling	