



Engelse crumpets met boter en honing

Luchtige, sponzige crumpets vol gaatjes, warm van de bakplaat en royaal besmeerd met smeltende boter en honing. Een geliefd Brits ontbijt bij een kop thee.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 300 ml lauwe melk
- 100 ml lauw water
- 7 gr gedroogde gist
- 1/2 kl suiker
- 1/2 kl baksoda
- 1/2 kl zout
- boter om in te bakken
- boter en honing om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist en de suiker op in de lauwe melk en het lauwe water. Roer kort door en laat 10 minuten staan tot het mengsel schuimt.
- 2.** Voeg de bloem en het zout toe en klop alles tot een glad, vrij dik beslag. Dek af met een keukenhanddoek en laat 45 minuten rijzen op een warme plaats tot het beslag vol bellen zit.
- 3.** Roer de baksoda door het beslag en laat nog 10 minuten rusten.
- 4.** Vet metalen bakringen licht in met boter. Zet ze in een koekenpan op een matig vuur en laat de pan goed warm worden.
- 5.** Giet het beslag tot halverwege de hoogte van de ringen. Bak de crumpets 8 tot 10 minuten op een laag tot matig vuur tot de bovenkant vol gaatjes zit en droog aanvoelt. Verwijder de ringen, draai de crumpets om en bak nog 1 tot 2 minuten tot de onderkant lichtjes goudbruin is.
- 6.** Serveer direct met een klontje boter en een scheutje honing.

Tip

Zorg dat het vuur niet te hoog staat tijdens het bakken. Te veel hitte zorgt ervoor dat de onderkant verbrandt voordat de bovenkant de kenmerkende gaatjes kan vormen. Geduld is de sleutel.

Lekker met

Een kop sterke Engelse thee met melk, zoals een klassieke English Breakfast tea.

Dranktip

Serveer met een pot verse Earl Grey of English Breakfast thee. Een scheutje melk erbij is traditioneel.