



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 theetijdontbijt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Ontbijt

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 30 cl lauwe melk
- 10 cl lauw water
- 7 gr gedroogde gist
- 1/2 theelepel suiker
- 1/2 theelepel baksoda
- 1/2 theelepel zout
- boter om te bakken
- boter en honing om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist met de suiker op in de lauwe melk en het water. Laat 10 minuten schuimen.
- 2.** Klop de bloem en het zout erdoor tot een glad, dik beslag en laat afgedekt 45 minuten rijzen tot het vol bellen zit.
- 3.** Roer de baksoda erdoor en laat nog 10 minuten rusten.
- 4.** Verhit geboterde bakringen in een koekenpan op een matig vuur en giet ze halfvol met beslag.
- 5.** Bak de crumpets 8 minuten tot de bovenkant vol gaatjes zit en droog aanvoelt, draai dan om en bak nog 2 minuten.
- 6.** Serveer warm met boter en honing.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)