

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

SKÅNSKA JÄSTPANNKAKOR, SERVERADE MED SOMMARENS ROMKOPF



Ca 30 st pannkakor/ plättar:

- 50 g jäst
- 5 dl mjölk 3%
- 100 g smör
- 2 ägg
- 1 tsk salt
- 6 dl vetemjöl
- 2 tsk vaniljsocker

Förslag på att servera till:

- Romtopf (lite sent att påbörja nu då bären ska stå att dra i några månader i romlagen men hittar du på bloggen.)
- Funkar även med sylt
- Lättvispad grädde
- Florsocker

Gör så här:

1. Smält smöret i en tillräckligt stor kastrull så alla ingredienserna ryms.
2. Tillsätt hälften av mjölken och värm till fingervarmt (ca 37°C). Smula ner jästen som får smälta.
3. Rör i ägg, salt, vaniljsocker och mjöl. Ta det lite piano med mjölet. Rör i lite i taget så det inte klumpar sig. Häll i resten av mjölken och rör till en jämn (ganska tjock) smet.
4. Låt jäsa i rumstemperatur i minst 1 timme. (Smeten ska börja bubbla)
5. Använder du plättjärn så går det åt drygt en matsked smet till varje plätt. Stek på medelvärme i väl smörat järn, 2-3 minuter på varje sida eller tills de fått fin färg.
6. Serveras helst nygräddade med sylt och grädde (eller som här med romtopfen som du väl gjorde i somras). ;-)