



Gebruiksaanwijzing Poffertjes bakplaat 100 Dops.

Vooraf enkele handige tips.

- * Gebruik de toebehoren set (art700371) of een bidon om het poffertjes beslag in de doppen van de plaat te spuiten
- * Gebruik voldoende olie (in elk dopje moet een klein laagje staan) Bij te weinig olie bakken de poffertjes aan.
- * Een gietijzer of koperen poffertjesplaat mag na gebruik schoongekrabd worden of geborsteld. **DOE DIT NOOIT BIJ DEZE PLAAT. DEZE HEEFT EEN ANTI-AANBAKLAAG.** Schoonmaken is overvloedige aanbaksels verwijderen en vet eraf halen met papier o.i.d. Als de plaats helemaal schoon zou zijn moet hij opnieuw ingebrand worden en bakken de poffertjes in het begin aan.
- * Voor het beslag adviseren wij of art. 800423 poffertjes mix 10 kilo of Koopmans poffertjes mix. Bij gebruik van onze koperen poffertjesplaat of art. 800423 of Poffertjesmix Koopmans Traditioneel.
- * Indien suiker of vanille suiker wordt toegevoegd om zoetere poffertjes te krijgen pas dan wel op. De poffertjes kunnen sneller bruin worden (door de suiker) maar verbranden ook eerder.

Bereiding:

- Maak de mix aan met de hoeveelheid water welke op verpakking is vermeld. Mix met een garde of mixer (zet deze dan wel op een laag toerental) tot je een mooi glad beslag hebt..
- Vet een poffertjesplaat voor gebruik ruim in met olie en laat de olie heet worden. Bij een plaat op deze eerst voorverwarmen.
- Vul de doppen van de poffertjespan tot maximaal 90% met de mix.
- Bak op middelhoog tot hoog vuur. Draai de poffertjes met een tweehandige vork (bijv. vleesvork) als de onderkant bruin is en de bovenkant nog deels vloeibaar. Stel zondig de temperatuur bij als het bakken te snel of te langzaam gaat.