

Homemade Crumpets / Homemade Crumpets



Boodschappenlijstje

425 ml volle melk

1 theelepel kfijne suiker

7 g snelwerkende droge gist

300 gram patent bloem

1 theelepel bakpoeder

2 eetlepels ongezouten boter
extra boter voor de ringen

Serveren met

clotted cream of boter
jam en/of maple syrup

Zo maak je Britse crumpets

Verwarm de melk in een pan op laag vuur tot deze net warm is. Haal de pan van het vuur en voeg de suiker en gist toe.

Laat dit 5 minuten staan om de gist te activeren.

Doe de bloem, het bakpoeder en ½ theelepel fijn zeezout in een grote kom. Giet er vervolgens de melk bij en klop tot een glad beslag en dek af.

Laat het beslag +/- 30-45 minuten staan tot het schuimig en bubbelig is.

De bubbels door de gist zorgen ervoor dat de crumpets licht en luchtig worden.

Smelt wat boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur.

Draai de pan rond zodat de boter de bodem bedekt.

Vet de crumpetringen licht in met boter en zet ze in de pan.

Verwarm ze vervolgens 5 minuten zodat ze goed heet worden.

Schep het beslag in de ringen tot ze voor driekwart gevuld zijn en leg de deksel op de pan.

Wacht 9-12 minuten kijk af en toe of de top stolt en draai de crumpets dan voorzichtig om.

Als het je lukt: in de ringen en anders zonder, ze laten makkelijk los.

Neem de crumpets uit de pan en en leg ze vervolgens op een rooster om een ietsje af te koelen en serveer gelijk

Herhaal het proces met de rest beslag, waarbij je eerst weer de pan en de ringen invet en verwarmt.

Indien nodig: toast de crumpets goudbruin, besmeer met boter en serveer ze warm

Homemade Crumpets / Homemade Crumpets



Shopping List

425ml whole milk

1 teaspoon caster sugar

7g fast-action dried yeast

300g plain flour

1 teaspoon baking powder

2 tablespoons unsalted butter

extra butter to grease the rings

To serve

Clotted Cream or butter

Jam and/or Maple Syrup

How to make British crumpets

Put the milk in a pan over a low heat until just warmed through.

Remove from the heat, then add the sugar and yeast.

Leave to stand for 5 minutes to activate the yeast.

Put the flour, baking powder and $\frac{1}{2}$ tsp of fine sea salt in a large bowl,

Then pour in the milk and whisk until it forms a smooth batter.

Cover and leave to stand for around 30-45 minutes until foamy and bubbly.

The bubbles the yeast creates ensures the crumpets will be light and airy.

Melt some butter in a large lidded frying pan over a medium-heat,

Swirl the pan so the butter coats the base.

Lightly butter the crumpet rings and arrange them in the pan,

Then heat for 5 minutes so they get hot.

Spoon or ladle batter into the rings until three-quarters full and cover the pan with the lid.

Fry for 9-12 minutes, check if the top dries and then carefully flip the crumpets over.

If you can manage it: into the rings, if not: without rings.

Remove the crumpets from the pan and gently remove the rings.

Then briefly transfer the crumpets to a wire rack to cool slightly.

Repeat the whole process with the remaining batter, greasing and heating the pan and rings first, as before.

If needed: Toast the crumpets until golden, spread with butter and serve warm