



Banana Pancakes

Thais streetfood / 14 stuks

Ingrediënten

- ✕ 520 gram bloem
- ✕ 1 tl zout
- ✕ 4 tl basterd suiker
- ✕ 4 el zonnebloem olie
- ✕ 2 grote eieren
- ✕ 200 ml water, kamer temperatuur
- ✕ 7 bananen
- ✕ Chocolade saus en/of gecondenseerde melk
- ✕ Poedersuiker

Bereiding

1. Meng de bloem, het zout en de suiker in een grote kom
2. Voeg de olie toe aan de kom en wrijf bloem met je vingers tot een kruimelige mix
3. Klop de eieren los in een kopje en voeg samen met het water toe aan de bloem
4. Mix de ingrediënten met een houten lepel of spatel tot een samenhangend deeg
5. Blijf het deeg mengen totdat het meer een geheel wordt en los komt van de kom
6. Dek de kom dan af met vershoudfolie en laat het deeg 20 minuten rusten
Na het rusten zal het deeg zachter, soepeler en makkelijker zijn om te kneden
7. Besprenkel je werkblad met bloem, haal het deeg uit je kom en leg op je werkblad
8. Kneed het deeg nog zo'n 8 minuten totdat het superglad en elastisch is

Het deeg zal in eerste instantie nog erg plakkerig zijn, maar na een minuut of vijf wordt het makkelijker te bewerken. Alleen dan kan je het deeg superdun uittrekken. Indien nodig besprenkel je handen dan met meer bloem of gebruik een deegschrapper om te kneden. Gebruik ook weer niet teveel extra bloem, want dan wordt je deeg droog en hard

9. Verdeel het deeg in ongeveer 14 gelijke porties van 60 gram
10. Trek de puntjes van iedere portie deeg naar binnen om een strak balletje te maken
11. Rol de deegballen met je handen over je werkblad om ze zo glad mogelijk te krijgen
12. Leg de balletjes op een ingevet bord en laat wat ruimte tussen de balletjes
13. Verpak ze in vershoudfolie en laat ze 2 uur rusten op kamertemperatuur

Deze rusttijd is belangrijk om ervoor te zorgen dat je het deeg straks goed uit kan rekken. Je kan het deeg nu ook in de koelkast zetten om de volgende dag de pannenkoekjes te bakken.

14. Schil de bananen en snij in plakjes
15. Verhit een koekenpan (min \varnothing 24 cm) met een scheut olie.
16. Pak een deegbal en houd de rest van het deeg afgedekt zodat het niet uitdroogt.



Thai Banana pancakes

17. Maak de deegbal met de toppen van je vingers plat. Vervolgens hou je het deeg met één hand vast en trek je met je andere hand aan het deeg, strek je het uit en plak je het vast aan je werkblad. Herhaal dit met de andere kant.
18. Blijf het deeg uittrekken om het zo dun als mogelijk te maken, zonder het te scheuren en houd het rond, zodat het goed in de koekenpan past.
19. Pak het deeg op en leg het voorzichtig, zo plat mogelijk in de hete koekenpan, haal met een bakspatel eventuele vouwen uit het deeg en leg de plakjes banaan in het midden van de pannenkoek. Werk snel, zodat het deeg niet knapperig wordt voordat je het om kan vouwen.
20. Vouw met een spatel (of natte vingertoppen) de vier zijkanten van het deeg, één voor één over de bananen, zodat er een vierkante envelop ontstaat.
21. Bak de pannenkoek nog 1 á 2 minuten, totdat deze licht bruin en knapperig wordt.
22. Draai de pannenkoek om en bak deze nog 1 á 2 minuten.
23. Je pannenkoek is klaar! Snij de pannenkoek in 4 tot 6 stukken, besprenkel met suiker en serveer met chocoladesaus en/of gecondenseerde melk

<https://foodaciously.com/recipe/thai-banana-pancake>