**Crumpets**

 20 stuks

**Ingrediënten:**

* 285ml lauwwarm water
* 285ml lauwwarme melk
* 550 gram witte tarwebloem
* 1 theelepel zout
* 1 theelepel kristalsuiker
* 1 zakje gedroogde gist van 7 gram
* 1/2 theelepel bakpoeder
* Boter om in te bakken

**Benodigdheden:**

Mengkom

Mixer

Vochtige keukendoek

Spatel

Koekenpan

Steelpan

Lepel

Weegschaal

Metalen ring van ongeveer 5 cm

Tang

Kwast

**Bereiding:**

1. Weeg 550 gram bloem af (je kunt dit eventueel zeven).
2. Voeg het water en de melk bij elkaar. Mocht dit niet lauwwarm zijn, zet het dan op een laag vuurtje in een steelpan totdat je net je vingers er in kun houden.
3. Los de gist op in een beetje lauwwarme melk & water. Roer it goed door elkaar met een lepel of garde.
4. Meng de bloem, suiker, lauwwarme melk & water water met de opgeloste gist.
5. Zet de mixer (keukenmachine) aan.
6. Mix het deeg totdat het goed gemengd is.
7. Dek de kom af met een vochtige doek of een stukje plastic huishoudfolie.
8. Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek totdat het volume verdubbeld is.
9. Meng het zout met de bakpoeder in een heel klein beetje water totdat het opgelost is.
10. Dek de kom af en laat het nog 30 minuten rijzen.
11. Smeer de ringbakvorm in met boter en laat die opwarmen op een platte bakplaat of in een koekenpan.
12. Zodra de bakvorm warm is, schep je wat beslag (ongeveer 1,5cm hoog of 1 juslepel) erin.
13. Laat het beslag op een laag vuurtje opstijgen zoals een pannenkoek.
14. Zodra er gaatjes opduiken en de crumpet er stevig uitziet, draai je hem om en bak je de andere zijde kort aan.Dit it kan met de ring of zonder ring.

Tips: Je kunt in plaats van een ring ook gewoon het beslag in kleine hoeveelheden in de koekenpan leggen. Je kunt de gedroogde gist ook vervangen door 20 gram verse gist. Dan eerst de verse gist oplossen in het lauwe water en alle andere stappen zijn hetzelfde.

Serveren: Serveer met boter, confituur of maple syrup. Of gewoon lekker met roomboter en hagelslag. Indien je de crumpets de dag ervoor hebt gemaakt. Besmeer met iets boter en stop ze even onder grill, beleg met een plakje kaas en smelt de kaas ook onder de grill. Crumpets zijn ook lekker met een hartig beleg zoals gerookte zalm of kaas.

Bewaren: Je kunt de crumpets gewoon invriezen. Ontdooien en dan opwarmen onder de grill.