

RONSSIES BROOD

Een verhaal van verbinding
en liefde in Ronse



VERSION FRANÇAISE
SUR DEMANDE

Ronssies brood

“Dit brood staat symbool voor de diversiteit in Ronse. Het is een metafoor voor al die verschillende culturen in Ronse die in harmonie kunnen samenleven”

Sinds lange tijd en in vele landen is brood een essentieel voedingsmiddel en een basisproduct.

Ronssies brood is een project waarin we de deelnemers zin doen krijgen om terug brood te leren maken en om de geheimen van deeg te herontdekken. De deelnemers bakken samen een brood. We praten over de verschillende bereidingen van het brood en wisselen ideeën en kennis uit. We maken van de gelegenheid gebruik om terug te duiken in de oorsprong van broodbereidingen.

Brood is een belangrijk symbool in verschillende culturen en religies.

Samen leren bakken levert ons plezierige en mooie momenten op. Met zijn allen met de handen in deeg zorgt ervoor dat we de verschillende stappen van brood maken onder de knie krijgen, de diversiteit van brood leren kennen en alle tijd kunnen nemen om uit te wisselen. Zo leren we beetje bij beetje om de vergeten wijsheid over brood maken terug te brengen.

Het doel van dit project is om de verschillende nationaliteiten in Ronse in beeld te brengen. Het is een traject van verbinding en liefde dat we naar buiten willen brengen en verspreiden onder iedereen.

We willen een groot brood maken met een stukje deeg van elke cultuur. Deze verschillende degen vormen één groot brood, gebakken in dezelfde oven.

Dit Ronssies brood symboliseert de diversiteit in Ronse. Het is een metafoor voor al die verschillende culturen in Ronse die in harmonie samen kunnen leven.

De vrouwen van 'Ronssies Brood',
Nazia, bezielster en Annelies, opbouwwerker Den Botaniek
Samenlevingsopbouw Oost-Vlaanderen



Grote dank je wel aan **Nazia Najib** en **Nabila Auassar** voor het schrijven van de teksten en aan **alle vrouwen van de groep** voor de foto's.

“Het doel van dit project is om de verschillende nationaliteiten die zich in Ronse bevinden in beeld te brengen.

Het is een traject van verbinding en liefde dat we naar buiten willen brengen en verspreiden”



Inhoudstafel

De workshops en educatieve bezoeken

Puratos	7
Zwalmolen	9
Boskanter	13
Molen Ter Hengst	15
Bij Nadine	17
De Vijfkant	19

De recepten

Belgisch brood met gedroogde vruchten	21
Marokkaans brood	23
Batbout, een gemakkelijk en onweerstaanbaar Marokkaans brood	25
Msemen, Berberse bladerdeegpannenkoek	27
Bagrir, pannenkoek met “duizend gaatjes”	29
Afrikaanse Beignets	31
Iraans Brood	33
Khobz tabouna, Tunesisch brood	35
Khobz tannour, Iraaks brood	37
Belgische pannenkoeken	39

De samenkomsten in Den Botaniek

Tweewekelijks, op dinsdag, komt een groep vrouwen samen in Den Botaniek. Eén van de dames demonstreert aan de anderen een specifiek brood. Daarna gaan we samen aan de slag. Als het brood klaar is, volgt een spannend moment: proeven!

Naast de vaste vrouwen van de groep, hebben we af en toe ook deskundigen uitgenodigd met specifieke kennis. Daarnaast hebben we ook workshops gevolgd en educatieve bezoeken gebracht in de regio om nog meer te leren over brood en bakken in een traditionele bakoven op hout.

Stefan van Puratos

Puratos is een bedrijf gespecialiseerd in kwalitatieve ingrediënten voor bakkerij, patisserie en chocolade.

Stefan heeft ons het proces van zuurdesem uitgelegd – hoe maak je een moederdeeg en hoe kan je dat bewaren om jarenlang te kunnen gebruiken?

Meer info en recepten? www.puratos.be



Een grote dank je wel, **Stefan Capelle**, om ons met zoveel passie en bezieling te vertellen over een duurzame en gezonde toekomst waarin zuurdesem en brood een belangrijke rol kunnen spelen.



Op stap



Zwalmmolen

Te midden van de groene Zwalmvallei schuilt in Munkzwalm een schitterend stukje technisch erfgoed. Deze beschermde, ambachtelijke watermolen wordt aangedreven door de Zwalmbeek. In 2010 werd de molen maalvaardig gerestaureerd en voorzien van een kleine waterkrachtcentrale.

Sindsdien geldt de Zwalmolen als een schoolvoorbeeld voor de nog talrijke watermolens in de Vlaamse Ardennen.

Tijdens ons bezoek leerden en zagen we hoe de molen werkt en hoe graan meel wordt.



Grote dank je wel, **Frans Verlaeckt en Frydda Van de Velde**, voor de rondleiding, gedetailleerde uitleg en jullie enthousiasme! Het bezoek werd mogelijk gemaakt door de steun van Provincie Oost-Vlaanderen.

Meer info? www.tov.be/nl/zwalmolen





Oudejaar in Den Botaniek

Ieder van ons heeft een zakje meel, gemalen in de Zwalmolen, gekregen. We zijn de uitdaging aangegaan om met datzelfde meel elk een ander recept uit te proberen. Na een oefensessie waren we helemaal klaar voor oudejaar!

Op het feestje in Den Botaniek konden we een kerststronk, Marokkaanse koekjes, Belgische pannenkoeken, Iraaks en Marokkaans brood aanbieden. Geslaagd en overheerlijk!



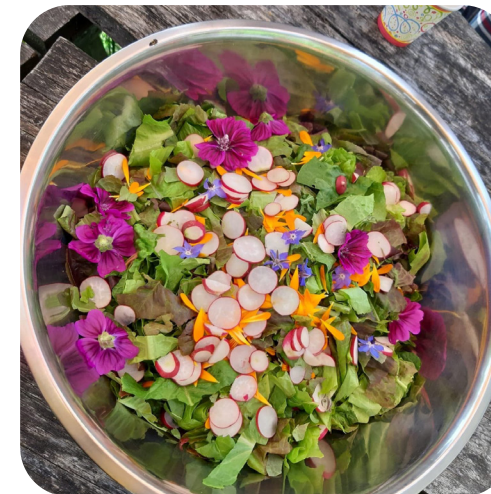
Boskanter

Boskanter vzw biedt inspiratie voor een voldoeninggevend leven binnen de draagkracht van onze planeet. Op de inleefboerderij kunnen vrijwilligers ervaringen opdoen en uitwisselen.

Je kan op Boskanter terecht voor zuurdesembrood, activiteiten & vrijwilligerswerk.

Bakker Melani heeft ons het verhaal van het Boskanterbrood in detail verteld. Na een rondleiding van H el ene konden we proeven van het brood en heerlijke zelfgemaakte confituur.

Meer info? www.boskanter.be



Grote dank je wel, **Melani en H el ene**, voor jullie toewijding en warme ontvangst!



Molen Ter Hengst

Bernadette, meester-molenaar, vertelde ons met plezier het verhaal van de windwolen en hoe dit stukje erfgoed precies werkt. Daarna hebben we samen brood en geutelingen gemaakt. We maakten voor het eerst kennis met een echte bakoven op hout. Vormingplus zorgde voor vrijwillige bakkers van het project 'Vuur doet leven' om dit alles in goede banen te leiden. Een mooie uitwisseling en een bijzonder leerproces voor iedereen.

Meer info? www.molen-ter-hengst.be
www.vormingplus-vlad.be/vuur-doet-leven



Grote dank je wel, **Bernadette Dingenen**, voor jouw gastvrijheid, **Vormingplus** voor de organisatie, en **de bakkers** om hun expertise met ons te delen!

Bij Nadine en Patrick

We werden uitgenodigd bij Nadine en Patrick want zij hebben een houtoven thuis. Nadine is een vaste deelnemer van Ronssies Brood en vrijwilliger in Den Botaniek.

We maakten brood en cake. Voor het eerst bakten we helemaal zelf in een tradionele bakoven op hout, en met succes!



 Grote dank je wel, **Nadine Thienpont en Patrick De Vos**, voor jullie warme ontvangst en om ons op een excellente manier doorheen het proces van bakken op hout te gidsen.



Feestelijk Koekenbrood

Ingrediënten

1 kg tarwebloem
500 gr volle melk
20 gr zeezout
10 gr rietsuiker
50 gr verse gist of 25 gr gedroogde gist
200 gr zachte echte roomboter
1 ei

Bereiding

- Warm de melk op (tot 36°C)
Los de gist op in de melk. Meng nu al de ingrediënten samen.
Kneed tot een samenhangend, homogeen soepel deeg.
(In het begin kan het lijken alsof het te nat is en denk je dat er nog bloem bij moet. Niet doen. Het recept is ok. Door intensief te kneden en kloppen bekom je toch een soepel deeg.
- Dit deegje 20–30 minuten laten rusten op een warme plaats.
Verdelen in 4 stukken en stevig opbollen.
- Weer 15 minuten laten rusten. Opnieuw opbollen of langmaken en in de gekozen, ingesmeerde vormen leggen.
- 45 tot 60 minuten laten rijzen. Insmeren met losgeklopt ei.
- Afbakken in een oven van 200 °C gedurende 35 minuten.

Weetje: je kan ook **sandwiches** maken van dit deeg of uitrollen en figuren uitsteken. Deze kleinere vormen moet je wel heter en korter afbakken. 12 min op 240 °C.
Vergeet niet de deegstukjes in te smeren met losgeklopt ei.



Grote dank je wel, **Johannes Weyens**, voor de workshop die we bij jou konden volgen en dit recept!
Meer info? www.devijfkant.com

De Vijfkant

De vijfkant is een initiatief van **Johannes Weyens**.

'Beweging voor vernieuwde broodcultuur' behelst activiteiten om het 'honingdesembrood' te promoten en in de wereld te brengen.

Het ene luik organiseert workshops om te leren honingdesembrood te maken. En tracht de gedachten desbetreffende in de samenleving te brengen. We doen dit door middel van workshops en voordrachten, publikaties.

Het andere luik produceert het honingdesembrood en houdt zich bezig deze gedachten en methodes verder te ontwikkelen.



Belgisch brood met gedroogde vruchten

Ingrediënten

- 20 gr noten
- 250 gr volkorenmeel
- 17 cl warm water
- 20 gr gedroogde bananen
- 20 gr gedroogde veenbessen (cranberry)
- 6 gr zout
- 30gr bakkersgist

Bereiding

- Hak het gedroogde fruit grof. Meng volkoren meel, gist, fruit, zout en lauw water in een kom.
- Kneed, laat dan 1 uur rijzen op een warme plaats bedekt met een doek.
- Kneed en vorm het brood op het werkblad en leg het op een bakplaat. Laat het weer rusten voor 50 minuten (brood moet verdrievoudigd zijn in volume).
- Verwarm de oven voor op 230°C (gasvuur th 8). Plaats een bakje met een beetje water onderaan in de oven om stoom te maken. Bak het brood.
- Verwijder het bakje water na 10 minuten koken. Verlaag de oventemperatuur tot 200°C (gasvuur th. 7) en bak nogmaals 15 tot 20 minuten.



Dank je wel **Nancy** voor het recept!



Marokkaans Brood

Ingrediënten

1 kg bloem
40 gr bakkersgist
Zout
Warm water

Bereiding

- Doe de bloem in een grote kom of schaal. Maak een putje in het midden, giet de gist verdund in een beetje lauw water en zout in het putje. Meng alles, terwijl je lauw water toevoegt tot een consistente pasta is verkregen. Kneed goed, plet het deeg meerdere malen met je vuisten om het homogeen te maken.
- Bewerk het deeg gedurende 15 minuten met de handpalmen. Verdeel in 3 gelijke ballen en rol ze over het werkblad tot een kegel. Leg de kegel op wat uitgestrooide bloem. Plet het deeg tot een rond brood van 1cm dikte.
- Leg het brood op een doek, bedek met een andere doek en een deksel. Laat het 1 u. tot 1u.30 op een warme plaats staan. Het brood moet verdubbelen in volume.
- Verwarm de oven voor, prik het brood met een vork en bak gedurende 20 tot 25 minuten.



Dank je wel **Nazia** voor het recept!



Batbout – een gemakkelijk en onweerstaanbaar Marokkaans brood

Ingrediënten

- 2 theelepels gedehydrateerde bakkersgist (12 gr)
- 1/2 glas lauw water
- 200 gr fijne griesmeel
- 200 gr bloem (type t45)
- 1/2 theelepel zout
- 1 glas water (ca. 180gr)

Bereiding

- Doe de gedehydrateerde gist in een kom en giet aan de linker kant er een half glas lauw water bij, tot er schuim verschijnt (het gaat borrelen) na ca. 8 tot 10 minuten.
- Kneed het deeg met een lepel (of kneed met de hand). Doe het fijne griesmeel, bloem en zout er bij. Draai het deeg een paar keer om zodat de ingrediënten goed mengen.
- Voeg de gehydrateerde gist toe en meng gedurende een paar seconden.
- Voeg het water beetje bij beetje toe.
- Draai het deeg gedurende 10 minuten om en om, het deeg moet glad en homogeen zijn.
- Breng het over op een groot bord, bedek het met een doek en laat het 15 minuten groeien.
- Wanneer het deeg is verdubbeld in volume, bestrooi een werkoppervlakte met bloem en leg het hier op.



Dank je wel **Nazia** voor het recept!

- Rol het uit tot een dikte van 1 cm en snij het in breedtes van 8 cm.
- Leg de batbouts op een bakplaat of bakpapier, dek af met een schone doek en laat nog 15 minuten rijzen.
- Laat het in een antiaanbakpan verwarmen, wanneer de pan heet is, zet het vuur lager en laat ze zachtjes koken en draai ze regelmatig om, anders zullen ze te gaar zijn aan de buitenkant. Maak je geen zorgen, zelfs als ze slechts een cm dik zijn, gaan ze rijzen tijdens het bakken.



Msemen – Berberse bladerdeegpannenkoek

Ingrediënten

400 gr bloem
200 gr extra fijn griesmeel
½ theelepel zout
1 zakje bakpoeder
1 theelepel suiker
Lauw water

Voor de bereiding:

Olie
Gesmolten boter
Bakpoeder

Bereiding

- Doe de bloem, extra fijn griesmeel, suiker, zout en bakpoeder in een kom of een grote schaal. Meng alles kort.
- Voeg lauw water toe en kneed het deeg 10 minuten tot je een mooi glad, homogeen en elastisch deeg krijgt dat lichtjes blijft plakken.
- Maak daarna balletjes uit het deeg (aantal afhankelijk van hoeveel pannenkoeken je wilt maken). Smeer ze allemaal in met olie en leg ze op een ingeoliede schaal. Bedek ze met folie en laat 10 minuten staan. In tussentijd bereid je een mengsel van gesmolten boter, olie en bakpoeder om de pannenkoeken te maken.
- Plet op een ingeolied werkoppervlak een eerste bal deeg plat met uw hand (ook extra olie op de handen doen). Maak een tweede bal plat. Leg beide ballen over elkaar. Met ingeoliede handen maak je een cirkelvormige beweging om de ballen plat te maken totdat ze perfect fijn en transparant zijn.



Dank je wel **Latifa** voor het recept!

- Smeer het deeg in met het gesmolten boter-olie-bakpoedermengsel en besprenkel met een beetje fijn griesmeel. Begin met het vouwen van het bovenste deel naar het midden. Doe hetzelfde voor het onderste deel, meng elke keer het gesmolten boter-olie-bakpoedermengsel. Bestuif het oppervlak lichtjes met fijn griesmeel.
- Herhaal de bewerking door de randen te verbinden vanaf de rechterkant naar het midden, en vanaf de linkerkant krijg je een mooi vierkant. Leg dit vierkant op een ingeolied werkblad. Dek af met folie en maak ondertussen de andere pannenkoeken.
- Als je klaar bent, olie je een koekenpan in. Als de pan warm is (maar niet rookt), leg je je eerste pannenkoek (die je eerder goed hebt afgeplat en bestrooid met fijn griesmeel). Bak aan beide kanten en zorg ervoor dat ze goudbruin zijn (de truc voor perfect en homogeen koken, draai de Msemen regelmatig om tijdens het koken).
- Houd Msemen bedekt met een schone doek om ze warm en zacht te houden! Bewaar ze dan in diepvrieszakjes zodat ze al hun zachtheid behouden. Serveer de Msemen goed warm, overgoten met een goede mix van honing, gezouten boter en oranjebloesemwater!



Bagrir - pannenkoek met duizend gaatjes

Ingrediënten

225 gr griesmeel van fijne tarwe
100 gr bloem
1 zakje vanillesuiker
1 snufje zout
1 zakje bakpoeder
1 theelepel gedehydrateerde bakkersgist
600 ml water

Siroop:

Honing
Oranjbloesemwater
25 gr boter

Bereiding

- Doe in een kom een beetje warm water en de bakkersgist. Zo begint de gist te werken (het schuimt na 5 minuten).
- Meng de griesmeel, bloem, zout, vanillesuiker, bakpoeder in een blender.
- Voeg vervolgens de verdunde bakkersgist (stap 1) en het water toe. Meng tot een iets dik pannenkoekbeslag. Giet het in een kom en dek af. Het moet minimaal 30 minuten rusten.
- Plaats in een licht beboterde pan een pollepel deeg. Terwijl je bakt vormen de 'duizend gaatjes' zich.
- Serveer met een siroop die je bereid hebt met oranjbloesemwater, honing en boter.



Dank je wel **Zahra** voor het recept!



Afrikaanse Beignets

Ingrediënten

2 kopjes bloem
1 kopje warm water
1 theelepel droge bakkersgist
½ kopje suiker
1 theelepel zout
1 soeplepel vanillesuiker
Plantaardige olie om te frituren

Bereiding

- Meng de gist in een kom met warm water.
- Giet de bloem, suiker, zout in een kom. Meng alles en maak een put in het midden. Giet het water en gistmengsel in de put en meng tot je een elastisch en homogeen deeg krijgt. Bedek het deeg en zet het opzij. Laat het in volume verdubbelen.
- Verhit de olie op middelhoog vuur en houd tijdens het frituren de temperatuur op minimaal 165°C en maximaal 175°C.
- Gebruik een lepel of pollepel om het beslag als een bolletje in de olie te laten vallen.
- Bak de beignets tot elke kant goudbruin is.
- Laat ze uitlekken op absorberend papier. Als het klaar is, serveer je het warm met een pikante saus of gebakken bonen!



Dank je wel **Brigitte** voor het recept!



Iraans brood

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 150 gr volkoren meel
- 12 gr bakkersgist
- 125 gr yoghurt of kwark (platte kaas) of kefir
- 1 theelepel zout
- 1 soeplepel suiker
- 150 ml lauw water
- Olie (om erbij te serveren)

Bereiding

- Meng de gist en de suiker met wat lauw water.
- Doe de bloem en het volkoren meel, de yoghurt (of variant) en het zout in een kom. Meng en giet dan de verdunde gist erbij, voeg daarna geleidelijk aan het water toe.
- Kneed gedurende tien minuten tot het deeg zacht en glad is. Als het deeg blijft plakken, voeg je een beetje bloem toe.
- Doe het deeg in een ingeoliede kom en dek af met een schone doek. Laat het deeg 1 uur op een "warme" plaats rusten. Het deeg moet in volume verdubbelen.
- Verdeel het deeg vervolgens in 8 stukken.
- Verwarm jouw plancha of koekenpan.
- Smeer het werkblad en je hand licht in met olie en plet tot elk stuk deeg dunner is dan een pizza.
- Bak je deegstukjes één voor één droog op de plancha/pan aan beide kanten (ca. 2 minuten).



Grote dank je wel **Mieke** voor de demonstratie en het recept!



Khobz tabouna - Tunesisch brood

Ingrediënten

500 gr bloem
500 gr fijn griesmeel
20 gr bakkersgist
220 ml olijfolie
350 ml warm water
20 gr venkelzaad
zout

Bereiding

- Verdun de gist in 100 ml warm water (ca. 10 min).
- Doe 250 ml warm water, de met water verdunde gist en alle andere ingrediënten in een grote kom. Kneed met jouw handen tot je een homogeen deeg krijgt (geen deeg dat blijft plakken).
- Laat 30 minuten staan.
- Maak balletjes van het deeg, die je vervolgens plet tot platte schijven. Laat nog eens 30 minuten staan.
- Verwarm jouw oven voor op 275°C (*)
Steek ook de lege plaat waarop je gaat bakken al in de oven, zodat deze ook opwarmt.
- Haal de bakplaat uit de oven. Leg de deegschijven in op het middenste niveau van de oven of een niveau erboven. Laat 7 minuten bakken. Omkeren en 4 minuten aan de andere kant bakken.

Chahia Tayba! Smakelijk!

(*) **Weetje:** vele moeders steken, nog steeds, hun handen in de hete traditionele ovens om, door brood aan de muur van de oven te plakken, de temperatuur te checken.



Dank je wel **Mahbouba** voor het recept!



Khobz tannour – Iraaks brood

Khobz tannour is een traditioneel plat brood dat beroemd is in Irak en bij uitbreiding in het Midden-Oosten. Het wordt oorspronkelijk gebakken in een tannour (een cilindrische oven van klei), maar kan ook in een traditionele oven worden gebakken.

Ingrediënten

3 soeplepels droge bakkersgist

2,250 l warm water (36 °C)

2,250 kg gezeefde bloem

2 soeplepels fijn zout

Extra fijn tarwegriesmeel voor de besprenkeling

Bereiding

- Meng de droge gist en het warme water in een kom. Roer met een garde (klopper) en zet 5 minuten op een warme plaats (zonder tocht).
- Giet ondertussen de bloem in de kom van een keukenrobot. Graaf een putje in het midden van de bloem en giet het gistmengsel erin.
- Begin met het kneden op lage snelheid (met een deeghaak) en voeg geleidelijk aan het water toe. Voeg het zout toe als al het water is toegevoegd.
- Verhoog de intensiteit van het kneden en kneed gedurende 5 minuten op gemiddelde snelheid, totdat het deeg volledig loskomt van de wanden van de kom van de keukenrobot.
- Als het deeg te plakkerig is, voeg dan 1 of 2 eetlepels bloem toe. Als het daarentegen te dik is, voeg dan een beetje water toe.
- Het deeg moet zacht zijn en er licht vochtig uitzien. Doe het deeg in een zeer grote kom en strijk het oppervlak met natte handen glad.
- Dek de grote kom af en laat het deeg ongeveer 45 minuten op een warme plaats (zonder tocht) rijzen.
- Na zo'n 20 minuten klop je zachtjes op het deeg en kneed het deeg in het midden met twee natte handen. Laat daarna verder rijzen (45 minuten in totaal).

- Verwarm de oven 15 minuten voor op 230 °C. Zodra de oven is ingeschakeld, plaats je een brood of pizzasteen op de onderste plank van de elektrische oven (direct op de bodem van de oven als deze op gas staat). Als er geen steen is, plaats dan een grote bakplaat ondersteboven (als deze niet plat is) op het onderste niveau en een andere op de hoogste.
- Druk het deeg voor de tweede keer in het midden in en sla er lichtjes op met jouw natte handen.
- Bestrooi royaal twee grote plateaus of een groot werkoppervlak met tarwegries.
- Verdeel het deeg in 8 of 15 balletjes (afhankelijk van de gewenste grootte en aantal van de balletjes). Plaats elke balletje op de schaal of het werkoppervlak en zorg ervoor dat ze goed uit elkaar liggen. Verdeel het deeg altijd met twee natte handen.
- Om de porties deeg plat te maken, legt u een stuk bakpapier uitgesneden op een rechte plaat zonder randen. Leg vervolgens een portie deeg op het papier.
- Maak uw vingertoppen vochtig en maak de balletjes plat met snelle bewegingen in alle richtingen totdat u een dunne schijf van ongeveer 38 cm in diameter (of 23 cm) vormt. Laat de vingerafdrukken zichtbaar achter op de deeg. Bevochtig de vingers zo vaak als nodig is.
- Laat de deegschijf 5 minuten rusten voor het bakken. Open de ovendeur en trek de plateau van het onderste rek. Leg de schijf en het bakpapier snel op de verwarmde steen (of de omgekeerde plaat). Begin onmiddellijk een tweede deegbal plat te maken volgens dezelfde procedure.
- Breng na ca. 5 minuten bakken het eerste brood over naar het bovenste niveau.
- Zodra het eerste brood belletjes op het oppervlak vormt (ca. 4 tot 5 minuten), haalt u het uit de oven en plaatst u het volgende op de bovenverdieping. Zo gaat u verder tot de deegschijven op zijn. Verwijder onmiddellijk het papier van elk gebakken brood en leg ze op een grote plateau.



Dank je wel **Rihab** voor het recept!

Belgische pannenkoeken

Ingrediënten voor 12 stuks

250 gr (zelfrijzende) bloem

500 ml melk

3 eieren

1 zakje vanillesuiker (voor zoete pannenkoeken)

of 1 snuif zout (voor zoute pannenkoeken)

Olie of boter voor het bakken

Bereiding

- Doe de bloem in een kom. Voeg een snuif zout toe als je zoute pannenkoeken wenst. Of voeg de vanillesuiker toe als je zoete pannenkoeken wenst.
- Maak een kuiltje in het midden en giet hierin de eieren.
- Begin voorzichtig te mengen. Voeg de melk beetje bij beetje toe als het mengsel dikker wordt.
- Als alle melk is toegevoegd, moet het deeg vrij vloeibaar zijn. Als het te dik lijkt, voeg dan wat melk toe.
- Bak de pannenkoeken in een hete pan, licht ingeolied/ingeboterd als je pan geen antiaanbaklaag heeft.
- Giet een pollepel deeg in de pan en draai/wals met de pan om het deeg over het hele oppervlak van de pan te verdelen. Als de pannenkoek bruingekleurd is, is het tijd om hem om te draaien.
- Bak nog een minuut en de pannenkoek is klaar. Herhaal tot het deeg op is.



Dank je wel **Arlette** voor het recept!





Smakelijk!

'Ronssies Brood' is een project van Samenlevingsopbouw Oost-Vlaanderen met steun van de stad Ronse.



SAMENLEVINGSOPBOUW
Oost-Vlaanderen

V.U. Wouter Hennion, Sint-Jacobsnieuwstraat 50, 9000 Gent
Uitgave mei 2020 - oplage 200