Poffert

Ingrediënten

0.5 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
275 g (gram) Koopmans Witbrood
225 ml Melk (lauwwarm 40°C)
1 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
25 g (gram) Gember
125 g (gram) Rozijnen

Keukenspullen

Gietijzeren braadpan
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie

1. Poffertdeeg maken

Doe de **Koopmans Witbrood broodmix (275 g)**, lauwwarme **melk (225 ml)**, **suiker (1 el)**, en het **losgeklopte ei (0,5 stuks)** in een kom. Eventueel kun je ook een scheutje (olijf)olie toevoegen.

Kneed het met een mixer met deeghaken tot een soepel en elastisch deeg ontstaat. Let op, het poffertdeeg is dunner dan een normaal brooddeeg.

Voeg de gewelde **rozijnen (125 g)** en **gember (25 g)** of sukade toe.

> Sukade
> In plaats van gember kun je ook sukade toevoegen.

2. Poffertdeeg laten rijzen

Vet een gietijzeren pan of een springvorm in met boter.

Doe het poffertdeeg over in de pan en sluit deze of verpak de springvorm in huishoudfolie.

Zet het poffertdeeg op een tochtvrije warme plaats en laat het deeg ongeveer 45 minuten rijzen.

3. Poffert bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Plaats de pan (zonder deksel) of springvorm op het rooster iets onder het midden in de oven.

Bak de poffert in ongeveer een uur gaar en bruin.

> **Te bruin**
> Als de poffert te bruin wordt, leg er dan aluminiumfolie over.