



RONNEBY BRUK



SWEDEN

TRADITION
AND
QUALITY



Poffertjes, kort historik.

Poffertjes sägs ha sitt ursprung i Holland under 1400-talet, och åts som en delikatess vid familjefester och högtider. Under de senaste 200 åren har de åter blivit allt populärare i Holland, men även i Australien och USA. De serveras vanligen vid lokala marknader, fester och andra utomhustillställningar. Vid dessa tillfällen utgör poffertjes många holländares "favorit-snacks".

Poffertjes antas vara en urholländsk specialitet, men enligt en annan tradition påstås de härstamma från Frankrike. Marknadsköpmän från Holland på besök i Bordeauxtrakten, ska ha blivit så betagna av den "lilla bollen" att de adopterade receptet.

Under franska revolutionen fördes receptet med franska flyktingar starkare till Holland, där det dock förändrades lite. Poffertjes, som dittills kallats "broedertjes", bakades, såldes och serverades sedan vanligen på de olika tillställningar som beskrivits tidigare.



Poffertjesservering under 1700-talet.

Poffertjes recept. (ca 60 st)

För att göra poffertjes krävs en speciell poffertjespanna.

Ingredienser:

- 200 gram vetemjöl
- 40 gram smör eller margarin
- 3½ dl mjölk
- 8 gram jäst
- 2 gram salt



Värm mjölken tills den är fingervarm.

Blanda saltet med mjölet och gör ett hål i mitten.

Blanda jästen med lite fingervarm mjölk och håll detta i håligheten tillsammans med ¾ av mjölken.

Rör tills du får en tjock, jämn smet. Fortsätt röra medan du tillsätter resten av mjölken.

Täck smeten med en handduk och låt den stå på en varm plats i en timme.

Smörj poffertjespannan med smör. Fyll poffertjeslaggarna med smet och stek tills båda sidorna är gyllenbruna. Servera poffertjes traditionellt med smör och socker, eller bara strö på dem florsocker före servering. Är också delikata tillsammans med chokladsås, sylt eller tillsammans med glass och färska bär.