

Bij korenmolen De Leeuw in Aalsmeer heeft men een voortreffelijke mix van tarwebloem en boekweit gevonden waarmee de lekkerste pannenkoeken kunnen worden gebakken. Dit mengsel bevat een tikkeltje vanille waardoor de pannenkoek onweerstaanbaar lekker wordt.

Basisrecept:

Er zijn vele recepten in omloop.

De meeste gaan met melk en/of water, maar wij gebruiken het liefst voornamelijk melk en een robuust abdijbier (voor kinderen liefst geen bier).

* Reken *per persoon* 1 ei

* Mix de eieren tot een romig geheel en giet daar langzaam de pannenkoekmix bij (reken per persoon 125 gram). Doormixen tot het mengsel een stevige massa begint te worden.

* Giet er, terwijl u door mixt, langzaam melk en/of bier bij (250 ml per persoon rekenen) totdat het zo dun is geworden dat het mooi in de koekenpan kan uitvloeien.

* Giet er een scheut olijfolie bij en kluts nog 5 minuten door.

* Verhit de koekenpan op het fornuis tot hij goed heet is en bak de eerste pannenkoek.

* Besmeer die dun met bijv. jam en keur met iedereen of het beslag dunner of dikker moet.
Dat kan door er nog wat melk of meel bij te klutsen.

Bak een flinke stapel en geniet er met z'n allen van!

We hadden gehoopt dat dit recept nog voor de feestdagen bij u in de brievenbus zou vallen maar door ziekte van onze secretaris is dat niet gelukt.

Gelukkig gaat het weer wat beter met hem en pakken we de (Meel)draad weer op.

Openingstijden: dinsdag 13:00 tot 16:30 uur

zaterdag 13:00 tot 16:00 uur

Tijdens de opening bereikbaar tel. 0297 346012



Locatie molen De Leeuw: Zijstraat 28 te Aalsmeer

Uit de (vernieuwde) winkel

Zo leuk kan het zijn:

>Er belde een klant voor zemelen.

Zijn dochter kwam ze ophalen, want vader zelf woonde in Almere, maar komt altijd speciaal naar Aalsmeer voor de zemelen. Nu ging hij met vakantie met de caravan. Hij toert dan Europa door, maar niet zonder onze zemelen vertelde zijn dochter.

>Later kwam er nog een echtpaar. Ze hadden een oud boerderijtje gekocht in Normandië. Daar zat nog een oude steenoven in. Dus werd er meel van de molen meegenomen om daar brood te kunnen bakken.

Tarwe-, rogge- en gerstemeel en de nodige zaden.

Meer informatie over "De Leeuw" kunt u vinden op:

www.molendeleeuw.nl

Meel van de Leeuw nr. 51, febr. 2019

Korenmolen "De Leeuw"



Aalsmeer

In 2018 heeft na jaren van praten en een ruime voorbereiding de verbouwing van het interieur van onze molen plaatsgevonden.

De veranderingen in de winkel springen het meest in het oog en dat is precies de bedoeling. Zonder de verkoop van meel is er geen productie van meel nodig.

Minder in het zicht maar geheel nieuw is de vulruimte. Waar vroeger in de winkel de zakken werden gevuld is daar nu een speciale ruimte voor op de tweede verdieping. Op dit moment zijn vrijwilligers bezig met het opnieuw inrichten van de tentoonstellingsruimte waar met name foto's van wind-gedreven molens weer een mooie plek zullen krijgen.

Alle werkzaamheden zijn en worden verricht door de molenvrijwilligers. De één heeft de rol van verkoper in de winkel, de ander is molenaar en maalt en mengt het meel en weer een ander vult de zakken en verricht hand- en spandiensten. Ook worden er rondleidingen gegeven aan schoolkinderen en andere bezoekers. Met elkaar houden wij de molen draaiende.

Het bestuur van de molen is sinds het vertrek van Leo Bertoen op zoek naar een nieuwe voorzitter. Het spreekt voor zich dat degene die belangstelling heeft rechtstreeks contact met de tijdelijke voorzitter kan opnemen.

Dit jaar bestaat onze stichting 25 jaar. Laten we vooral met elkaar dit jaar aanwenden om de molen ook bestuurlijk klaar te maken voor de toekomst!

Mathijs van Gaalen, tijdelijk voorzitter

Bij de vernieuwde winkel past natuurlijk ook heel goed een gloednieuwe broodmix. Dat is na lang uitproberen geworden:

Bourgondisch Volkoren Brood

Een uitgekiend mengsel van rogge, spelt en tarwe, allemaal 100% volkoren. Eenmaal gebakken is dit een heerlijk volkorenbrood met volle smaak die het best naar voren komt met onderstaand oer-recept:

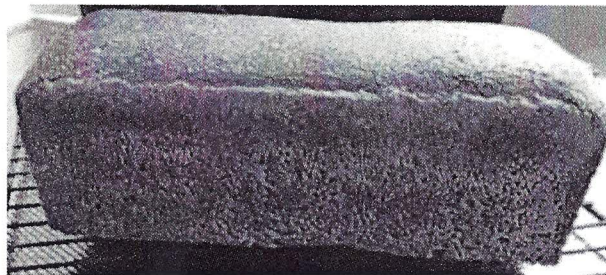
Ingrediënten:

500 gram Bourgondisch Volkorenmeel
390 gram water
8 gram droge gist
6 gram zout.

- * Meng in een kom de droge gist goed met het nog droge meel. Meng daarna m.b.v. de deeghaken in de keukenmixer langzaam het grootste deel van het water (300gram) bij het meel.
- * Stort, als al het water is opgenomen de bal deeg op een schoon en vochtig werkblad en kneed het deeg stevig gedurende minimaal 15 minuten.
- * Tegelijkertijd houd je je handen en het werkblad vochtig met het water wat nog over was totdat ook dat is opgenomen.
- * Daarna vorm je een mooie bal die je afdekt met een natte theedoek en zo 15 minuten laat rusten.
- * Druk de deegbal met vlakke en vochtige handen plat en vorm een deegrol die in het broodblik past. Dek het broodblik af met een natte theedoek en laat het deeg op een warme plaats 30 minuten rijzen. (Bijvoorbeeld op het fornuis waarvan de oven nu al een half uur staat voor te verwarmen op de hoogste stand.)
- * Schuif het blik in het midden van de oven op een rooster, draai de temperatuur terug naar 220° en bak het brood gedurende 30 minuten. Haal het brood uit het blik en laat volledig afkoelen.

Tip:

- * Als je het brood invriest snijd het dan eerst
- * Ontdooi het als je het brood wilt eten.



De geschiedenis van de pannenkoek



De eerste vermeldingen van pannenkoeken zijn niet in Nederland maar in China en Nepal te vinden. Dit oude recept werd door kruisvaarders mee terug genomen naar Europa in de 12e eeuw. Het hoofdingrediënt was boekweit, een graansoort.

Het waren toen eigenlijk nog iets meer koeken dan de flensachtige vorm die het nu heeft. De eerste vermeldingen van het verbouwen van boekweit in Europa dateren terug naar de 13e eeuw, in Nederland en België. Het recept voor deze 'oudere' vorm van pannenkoeken bestond uit boekweit, water, melk, gesmolten boter en een vleugje meel. Tijdens de middeleeuwen begon de koek steeds meer te lijken op de modernere variant die we allemaal wel kennen. Ingrediënten zoals, boekweit, maismeel, en volkorenmeel werden steeds vaker gebruikt. In die tijd werden de koeken gebakken op stenen en soms in haarden. Uiteindelijk verschenen er steeds meer varianten met ingrediënten die hun oorsprong vonden in de lokale culturen en smaak.

Er zijn bewijzen dat de oorspronkelijke bewoners van Amerika, bij ons beter bekend als Indianen, hun eigen versie hadden.

Deze versie werd "Nokehick" genoemd, vrij vertaald betekent dit "geen koek".

In de vroege Amerikaanse historie werden de "Nokehick" en andere soorten koek Indianen-koek genoemd.

Door de geschiedenis heen zijn er vele verschillende vormen en smaken van de pannenkoek bedacht.

(vervolg z.o.z.)