Ovnspannekake med bacon (Stor fleskepannekake)



Ingredienser

♥ 5 egg
♥ 7 dl helmelk
♥ 4 dl hvetemel
♥ 50 g smeltet smør
♥ 0,5 ts salt
♥ 150 g bacon

Servering:
♥ blåbærsyltetøy
♥ lønnesirup

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, melk og mel. Tilsett smeltet smør og salt. La pannekakerøren svelle i ca. 30 minutter.

Hell røren i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Skjær baconskivene på midten så de blir halvparten så lange.

Fordel dem utover i langpannen (baconskivene skal ikke stekes i forkant, men legges rå oppå pannekakerøren).

Stek ovnen nederst i ovnen ved 225°C i ca. 30 minutter (jeg senker temperaturen til 200°C etter ca. 20 minutters steketid).

Del ovnspannekaken i store firkanter.

Blåbærsyltetøy og lønnesirup er herlig tilbehør!

Tips

♥ Hvis du vil ha en litt grovere variant, kan du bytte ut 1 dl av hvetemelet med grovere variant av mel (fin sammalt hvetemel eller fullkornshvetemel, for eksempel). Resultatet blir litt sunnere uten at du vil merke noen særlig forskjell på smaken.

♥ Ovnspannekaken smaker best samme dag den er laget, og aller best varm og helt nystekt.

♥ Du finner flere varianter av ovnspannekaker her på Det søte liv. Se for eksempel **Pannekake i langpanne**, **Vulkanpannekake**, **Stor blåbærpannekake** og **Ovnspannekake med bær**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnspannekake-med-bacon-stor-fleskepannekake