
Pfannkuchen

1000 g Dinkelmehl (je nach Geschmack: Vollkornmehl, 1050-er Mehl, 630-er Mehl) in eine große Schüssel geben

1,5 l Soja- oder Haferdrink und

2 TL Salz zugeben.

Alles mit einem Handrührgerät sehr gut umrühren

Teig 10-30 Minuten ziehen lassen. Je höher der Anteil an dunklem Mehl, desto länger die Zieh-Zeit.

0,25 l Mineralwasser zugeben

Bratöl in eine Pfanne geben erhitzen. Pfannkuchen braten.