Pfannkuchen

Zutaten			
	300	g	Mehl (Typ 1050)
	4	EL	Sojamehl
	2	EL	Gluten
	1	Pack	Backpulver
	~200	ml	Sojamilch (oder andere Getreidemilch)
			Wasser bis zum Pfannkuchenteig
			Bratöl

Zubereitung

Zuerst die trockenen Zutaten sehr gut in der Rührschüssel vermischen; dann die Sojamilch unterrühren und zuletzt Wasser hinzufügen bis ein guter Pfannkuchenteig entsteht. Mindestens 30 Minuten stehen lassen und zwischendurch Rühren. Der Teig wird besser, je länger er steht. Am besten über Nacht

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und eine Kelle des vorher immer wieder gerührten Teiges sehr dünn in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.