

## BRUSSELSE WAFELS met verse gist



### Ingrediënten

- 4 eieren
- 200 g volle melk (half volle melk lukt ook)
- 21 g gist
- 125 g boter
- 200 g spuitwater
- 250 g witte tarwe bloem
- 1 pakje bakpoeder
- snuifje zout

### Werkwijze

1. Scheid de eieren. Zet het eiwit en de eierdooiers apart.
2. Doe de melk, de gist en de boter in de beker. Meng met een beetje warmte!  
**4 min / 37°C / snelheid 2**
3. Voeg het spuitwater en de bloem met het bakpoeder toe en meng.  
**30 sec / snelheid 4**
4. Voeg de eierdooiers toe en meng onder het deeg.  
**30 sec / snelheid 4**
5. Breng het deeg over in een ruime kom.  
Neem een propere beker of was de beker af en klop het eiwit met een snuifje zout stijf.  
**3 min / snelheid 4**
6. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig onder het deeg.  
Leg een vochtige handdoek op de kom en laat het deeg minimum 30 minuten rijzen.
7. Verwarm je wafelijzer. Boter het lichtjes in. Schep het deeg op één zijde en sluit het.  
Draai na een 20 tal seconden om zodat het deeg zich goed verdeelt in alle hoeken
8. Bak tot de wafels mooi goud bruin zijn
9. Werk af met bloedsuiker, boter, bruine suiker, confituur...

### TIPS:

Eet de wafels terwijl ze nog warm en krokant zijn!

Vervang eventueel de bloem en bakpoeder door zelfrijzende bloem.