

SUIKER WAFELS (LUIKSE WAFELS)



Ingrediënten

- 50 g volle melk
- 30 g verse gist
- 1 medium ei
- 300 g tarwebloem
- 25 g kristalsuiker
- ½ pakje vanillesuiker (5 g)
- 150 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 5 g zout
- 150 g dikke parelsuiker

Werkwijze

1. Verkruimel de gist in de beker, voeg de melk toe en warm op
1 min / 37°C / snelheid 1
2. Voeg het ei, de bloem, de suiker, de vanille suiker, de boter en het zout toe.
Meng tot een egaal deeg
20 sec / snelheid 5
3. Kneed het deeg
5 min / kneedstand
4. Laat het deeg 10 minuten rusten in de beker
5. Voeg de parelsuiker toe
20 sec / linksomdraai / snelheid 1
6. Haal het deeg uit de beker en laat het deeg 10 minuten rusten
7. Verdeel het deeg in 11 stukken van 70 g. Maak er bolletjes van en laat 45-60 minuten rijzen.
8. Verwarm het wafelijzer op de medium stand en bak de wafels ongeveer 3-5 minuten. Inboteren hoeft niet want er zit voldoende boter in het deeg. Laat afkoelen op een rooster. Warm zijn ze ook heel lekker!

TIPS:

Je haalt 11 wafels uit dit deeg.

Het ijzer mag vooral NIET te warm zijn want deze wafels verbranden snel aan door het hoge suikergehalte!!!

Ik heb een **NOVA wafelijzer**, gebruik stand 8 en bak de wafels gedurende 5 min.

Als je de bolletjes deeg in het ijzer doet moet je het ijzer goed dicht duwen. Dan krijg je een mooie vorm.

Halveer de deegbolletjes als je kleine wafeltjes wil bakken.

Succes!

