

Liège-vafler (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g hvedemel
- 25g sukker
- 10g muscovadosukker
- 2 nip salt
- 125g fuldfed mælk
- 25g frisk gær
- 60g pisket æg
- 225g smør
- 225g perlesukker (du kan reducere mængden, hvis du ikke kan lide for søde vafler)
- personligt syntes jeg, at resultatet var lidt for sødt, jeg ville hellere bruge 125 eller 150g)

Préparation

1. Det var meget længe siden, jeg sidst havde lavet vafler, og hjemme hos mig taler vi 90% af tiden om liège-vafler, de bedste!
2. For at ændre på min sædvanlige opskrift fik jeg lyst til at teste en opskrift, der blev offentliggjort i det seneste Fou de Pâtisserie, den af Pierre Hermé.
3. Opskriften er ret simpel, især hvis du har en maskine (ellers vil din arm være din bedste allierede) og meget god.
4. Bland hvedemelet, saltet, sukkeret og muscovadosukkeret i skålen på maskinen med dejkrogen.
5. På en anden skål, opløs den friske gær i mælken, og tilsæt derefter ægget.
6. Hæld gradvist denne blanding i skålen, mens du ælter ved lav hastighed, indtil du har en homogen blanding.
7. Når dejen slipper skålens vægge, tilsæt smørret skåret i små stykker og ælt ved lav hastighed.
8. Når det er inkorporeret, fortsæt med at ælte i cirka 10 minutter (til sidst skal dejen være glat og elastisk).
9. Dæk med plastfolie og lad hæve i 1 time ved stuetemperatur.
10. Tilsæt derefter perlesukkeret og ælt for at fordele det korrekt i dejen.
11. Derefter er der to teknikker: Den første, som er den originale opskrift, rulles dejen ud mellem to bagepapir til 1 cm tykkelse.
12. Pak dejen ind i plastfolie og læg den i køleskabet i 1 time.
13. Derefter, udstik ovaler (eller runde, hvis du kun har runde udstikkere som mig) på cirka 8 cm i længden (dyb udstikkeren i varmt vand mellem hver udkæring for at undgå, at den klæber).
14. Læg vafflerne på bagepapir, dæk dem med plastfolie og lad dem stå i køleskabet i 30 minutter.
15. Anden teknik, som er lettere (især hvis du ikke har det rette udstyr), pak dejen ind i plastfolie og læg den i køleskabet i cirka 1 time.
16. Tag derefter små kugler med en ske og læg dem på en bageplade.
17. Dæk dem til og læg dem i køleskabet i 30 minutter, inden du går videre til bagningen.
18. Forvarm vaffeljernet (hvis det har en termostat, indstil det til 200°C).
19. Læg to portioner i vaffeljernet (sænk temperaturen til 150°C) og lad dem bage i 2 minutter og 30 sekunder (juster selvfølgelig efter dit vaffeljern).
20. Her er resultatet for teknik 1: Og for teknik 2: Og voilà, dine vafler er klar, nyd dem!