

Liège-Waffeln (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 310g Mehl
- 60g brauner Zucker
- 1 Prise Fleur de Sel
- 25g frische Hefe
- 60g Ei
- 200g Butter bei Zimmertemperatur
- 130g Perlzucker
- 12,5cl teilentrahmte Milch

Préparation

1. Nach dem Rezept für Brüsseler Waffeln wollte ich euch ein Rezept für Lütticher Waffeln vorstellen, diese runden Waffeln, außen schön knusprig und innen weich, die meiner Meinung nach besten Waffeln.
2. Also habe ich mich einem Rezept von Philippe Conticini zugewandt, das in seinem Buch Die Pâtisserie der Träume veröffentlicht wurde.
3. Diese Waffeln sind schnell zuzubereiten, aber es ist wichtig, mehrere Gehzeiten einzuplanen, um diese schön weichen Waffeln zu bekommen.
4. Im Buch wird angegeben, dass diese Mengen für 8 Waffeln ausreichen, ich hatte persönlich die Mengen verdoppelt und etwa vierzig Waffeln erhalten, meiner Meinung nach bekommt man mit diesem Rezept eher zwanzig Waffeln.
5. Schließlich lassen sich diese Waffeln einige Tage lang gut aufbewahren, indem man sie ein paar Minuten vor dem Genießen im Toaster oder im Ofen aufwärmt.
6. Sel geben und mischen.
7. Die frische Hefe in der Milch auflösen und diese Mischung zu den trockenen Zutaten geben.
8. Dann die Eier und die Butter hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit mischen, bis der Teig glatt und elastisch ist (etwa zehn Minuten).
9. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
10. Danach den Perlzucker hinzufügen (weiterhin mit dem Knethaken) und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
11. Ab diesem Punkt habe ich die Anweisungen von Philippe Conticini nicht mehr sehr genau befolgt, denn bei der aktuellen Hitze dachte ich, dass ich kein korrektes Ergebnis erzielen würde.
12. Ich gebe dir zuerst das Grundrezept, dann zeige ich dir, wie ich es gemacht habe.
13. Den Waffelteig zwischen zwei Blättern Backpapier mit einem Nudelholz auf 1cm Dicke ausrollen und 30 Minuten wieder im Kühlschrank ruhen lassen.
14. Dann ovale Teigstücke mit einem Ausstecher ausstechen und weitere 40 Minuten gehen lassen.
15. Und hier ist, was ich gemacht habe: Ich wollte die Teigkreise nicht ausstechen, denn da sie ziemlich buttrig sind und bei der aktuellen Temperatur denke ich nicht, dass ich einen ausreichend "festen" Teig nach dem Kühlen im Kühlschrank hätte, um diese Kreise ausstechen zu können.
16. Nach den 2 Stunden im Kühlschrank habe ich den Teig also entgast (gut darauf drücken, um das Gas herauszudrücken) und nochmals 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt.
17. Danach nahm ich Teigstücke, um kleine Würste zu formen, die ich auf Backpapier legte und nochmals 40 Minuten gehen ließ.

18. Und voilà, jetzt müsst ihr eure Waffeln nur noch in einem Waffeleisen für 3-4 Minuten backen (je nach Gerät, sie sollten goldbraun und innen weich sein).

19. Guten Appetit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com