

Lütticher Waffeln (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g Mehl
- 25g Kristallzucker
- 10g Brauner Zucker
- 2 Prisen Salz
- 125g Vollmilch
- 25g frische Hefe
- 60g geschlagenes Ei
- 225g Butter
- 225g Hagelzucker (Sie können die Menge reduzieren, wenn Sie keine zu süßen Waffeln mögen, ich fand das Ergebnis etwas zu süß, ich würde eher 125 oder 150g verwenden)

Préparation

1. Es ist sehr lange her, dass ich Waffeln gemacht habe, und bei mir zu Hause sprechen wir zu 90 % der Zeit, wenn wir von Waffeln sprechen, von Lütticher Waffeln, den besten!
2. Um mein übliches Rezept zu ändern, wollte ich ein Rezept aus dem letzten Fou de Pâtisserie, das von Pierre Hermé, ausprobieren.
3. Das Rezept ist ziemlich einfach, besonders wenn Sie einen Roboter haben (ansonsten wird Ihre Muskelkraft Ihr bester Verbündeter sein) und sehr gut.
4. Für mich war es ein bisschen zu süß, deshalb gebe ich Ihnen unten meine Tipps, besonders wenn Sie Ahornsirup, Schokolade, eine Kugel Eis hinzufügen.
5. Roboters geben.
6. In einer separaten Schüssel die frische Hefe in der Milch auflösen, dann das Ei hinzufügen.
7. Fügen Sie diese Mischung allmählich in einem dünnen Strahl zur Schüssel hinzu und kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit, bis Sie eine homogene Mischung haben.
8. Wenn sich der Teig von den Wänden der Schüssel löst, fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit.
9. Wenn die Butter eingearbeitet ist, kneten Sie weiter für etwa 10 Minuten (am Ende des Knetvorgangs sollte der Teig glatt und elastisch sein).
10. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen.
11. Danach den Hagelzucker hinzufügen und gut im Teig verteilen.
12. Dann zwei Techniken: Die erste, die der Originalrezeptur entspricht: Rollen Sie den Teig zwischen zwei Backpapierblättern auf 1 cm Dicke aus.
13. Decken Sie den Teig ab und stellen Sie ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank.
14. Dann ovale Formen ausstechen (oder runde, wenn Sie nur runde Ausstecher haben wie ich) von etwa 8 cm Länge (tauchen Sie den Ausstecher zwischen jedem Schnitt in heißes Wasser, um ein Anhaften zu verhindern).
15. Legen Sie die Waffeln auf Pergamentpapier, bedecken Sie sie mit Frischhaltefolie und lassen Sie sie 30 Minuten im Kühlschrank.
16. Zweite Technik, einfacher (besonders wenn Sie nicht das richtige Equipment haben): Decken Sie den Teig ab und stellen Sie ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank.
17. Dann mit einem Löffel kleine Kugeln entnehmen und auf ein Blech legen.
18. Decken Sie sie ab und kühlen Sie sie für 30 Minuten, bevor Sie sie backen.

19. Heizen Sie das Waffeleisen vor (wenn es einen Thermostat hat, stellen Sie ihn auf 200°C ein).
20. Legen Sie zwei Teigstücke in das Waffeleisen (senken Sie die Temperatur auf 150°C) und lassen Sie sie 2 Minuten 30 backen (natürlich je nach Ihrem Waffeleisen anpassen).
21. Hier ist das Ergebnis für Technik 1: Und für Technik 2: Und voila, Ihre Waffeln sind fertig, genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com