

Gaufres di Liegi (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 310g di farina
- 60g di zucchero di canna
- 1 pizzico di fleur de sel
- 25g di lievito fresco
- 60g di uovo
- 200g di burro a temperatura ambiente
- 130g di zucchero in granella (zucchero perlato)
- 12.5cl di latte parzialmente scremato

Préparation

1. Dopo la ricetta delle gaufre di Bruxelles, volevo proporvi una ricetta di gaufre di Liegi, queste gaufre rotonde, ben croccanti all'esterno e morbide all'interno, le migliori gaufre secondo me.

2. Mi sono quindi rivolta a una ricetta di Philippe Conticini, pubblicata nel suo libro *La Pâtisserie des Rêves*.

3. Queste gaufre sono rapide da preparare, ma bisogna prevedere diversi tempi di lievitazione per ottenere queste gaufre ben morbide.

4. Nel libro è indicato che queste quantità corrispondono a aufre, io personalmente avevo raddoppiato le quantità e ho ottenuto una quarantina di gaufre, secondo me con questa ricetta ne otterrete piuttosto una ventina.

5. Infine, queste gaufre si conservano piuttosto bene alcuni giorni, passandole al tostapane o al forno qualche minuto prima di gustarle.

6. Ingredienti : di farina di zucchero di canna 1 pizzico di fleur de sel di lievito fresco di uovo di burro a temperatura ambiente di zucchero in granella (zucchero perlato) 12.

7. di latte parzialmente scremato Ricetta : Mettere nella ciotola del robot munito di gancio la farina, lo zucchero di canna e il fleur de sel e mescolare.

8. Diluire il lievito fresco nel latte, poi aggiungere questo mix alle polveri.

9. Incorporare poi le uova e il burro e mescolare a velocità media fino a che l'impasto sia ben liscio ed elastico (circa una decina di minuti).

10. Coprire l'impasto con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti.

11. Aggiungere poi lo zucchero in granella (sempre con l'aiuto del gancio), quindi mettere in frigorifero per 2 ore.

12. Da questo momento non ho più seguito molto attentamente le istruzioni di Philippe Conticini, perché vista la calura attuale pensavo che non sarei riuscita ad ottenere un risultato corretto.

13. Vi do prima la ricetta base, poi vi darò il mio modo di fare.

14. Stendere l'impasto delle gaufre tra due fogli di carta da forno, con l'aiuto di un mattarello, a 1 cm di spessore, e rimettere in frigorifero per 30 minuti.

15. Tagliare poi con un coppa pasta degli ovali di pasta, e lasciar lievitare ancora per 40 minuti.

16. Ed ecco cosa ho fatto: non volevo dover tagliare i cerchi di pasta, perché essendo abbastanza burrosa e viste le temperature attuali non penso che sarei riuscita ad ottenere una pasta abbastanza "dura" dopo il passaggio in frigo per tagliare questi cerchi.

17. Dopo le 2 ore in frigorifero, ho quindi sgonfiato l'impasto (premendo bene per far uscire il gas), e l'ho rimesso in frigorifero per 30 minuti.

18. Ho quindi preso dei pezzi di impasto per formare dei piccoli salsicciotti che ho posto su carta da forno, e lasciati lievitare nuovamente per 40 minuti.

19. Ed ecco, non vi resta che cuocere le vostre gaufre in un ferro per gaufre per 3-4 minuti (a seconda del vostro apparecchio, devono essere dorate e morbide all'interno).

20. Buona colazione!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com