

Luikse wafels (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g bloem
- 25g kristalsuiker
- 10g rietsuiker
- 2 snufjes zout
- 125g volle melk
- 25g verse gist
- 60g geklopt ei
- 225g boter
- 225g suikerparels (je kunt de hoeveelheid verlagen als je niet van te zoete wafels houdt, persoonlijk vond ik het resultaat een beetje te zoet, ik zou eerder 125 of 150g gebruiken)

Préparation

1. Het was al heel lang geleden dat ik wafels had gemaakt, en bij mij thuis gaat 90% van de tijd als we het over wafels hebben, het over Luikse wafels, de beste!
2. Om mijn gebruikelijke recept te veranderen, had ik zin om een recept uit het laatste Fou de Pâtisserie te testen, dat van Pierre Hermé.
3. Het recept is vrij eenvoudig, vooral als je een robot hebt (anders zal je elleboogvet je beste bondgenoot zijn) en heel lekker.
4. Voor mij was het een beetje te zoet, dus geef ik je hieronder mijn tips, vooral als je er ahornsiroop, chocolade, een bolletje ijs aan toevoegt.
5. Meng de bloem, het zout, de kristalsuiker en de rietsuiker in de kom van de robot met de kneedhaak.
6. Los de verse gist apart op in de melk en voeg dan het ei toe.
7. Giet dit mengsel geleidelijk in een straal in de kom terwijl je op lage snelheid kneedt tot je een homogeen mengsel hebt.
8. Wanneer het deeg van de wanden van de kom loskomt, voeg je de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed je op lage snelheid.
9. Wanneer het is opgenomen, blijf dan ongeveer 10 minuten kneden (aan het einde van het kneden moet het deeg glad en elastisch zijn).
10. Bedek het met plasticfolie en laat het 1 uur rijzen op kamertemperatuur.
11. Voeg daarna de suikerparels toe en kneed om ze goed door het deeg te verdelen.
12. Vervolgens zijn er twee technieken: De eerste, die van het originele recept, rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier tot 1 cm dik.
13. Verpak het deeg in plasticfolie en zet het 1 uur in de koelkast.
14. Snijd daarna met een uitsteker ovale (of ronde als je alleen ronde uitsteekvormen hebt zoals ik) van ongeveer 8 cm lang (doop de uitsteker in heet water tussen elke snede om te voorkomen dat het plakt).
15. Leg de wafels op bakpapier, dek ze af met plasticfolie en laat ze 30 minuten in de koelkast staan.
16. De tweede techniek, eenvoudiger (vooral als je niet het juiste materiaal hebt), verpak het deeg in plasticfolie en zet het ongeveer 1 uur in de koelkast.
17. Neem daarna met een lepel kleine bolletjes en leg ze op een bakplaat.
18. Dek ze af met plasticfolie en zet ze 30 minuten in de koelkast voordat je gaat bakken.
19. Verwarm het wafelijzer voor (als het een thermostaat heeft, stel het in op 200°C).

20. Doe twee porties in het wafelijzer (verlaag de temperatuur naar 150°C) en laat ze 2 minuten en 30 seconden bakken (natuurlijk aanpassen afhankelijk van je wafelijzer).

21. Hier is het resultaat voor techniek 1: En voor techniek 2: En voilà, je wafels zijn klaar, geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com