

Liège-vafler (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g hvetemel
- 25g sukker
- 10g brunt sukker
- 2 klyper salt
- 125g helmelk
- 25g fersk gjær
- 60g pisket egg
- 225g smør
- 225g perlesukker (du kan redusere mengden hvis du ikke liker for søte vafler, personlig syntes jeg resultatet var litt for søtt, jeg ville heller brukt 125 eller 150g)

Préparation

1. Det var veldig lenge siden jeg hadde laget vafler, og hjemme hos meg snakker vi 90% av tiden om liège-vafler, de beste!
2. For å endre på min vanlige oppskrift, fikk jeg lyst til å teste en oppskrift som ble publisert i den siste utgaven av Fou de Pâtisserie, av Pierre Hermé.
3. Oppskriften er ganske enkel, spesielt hvis du har en kjøkkenmaskin (ellers vil albuefett være din beste allierte) og veldig god.
4. Bland hvetemelet, saltet, sukkeret og det brune sukkeret i bollen til kjøkkenmaskinen med eltekrok.
5. På siden, løs opp den ferske gjæren i melken, og tilsett deretter egget.
6. Hell gradvis denne blandingen i bollen mens du elter på lav hastighet til du får en jevn blanding.
7. Når deigen løsner fra veggene i bollen, tilsett smøret kuttet i små biter og elt på lav hastighet.
8. Når det er innarbeidet, fortsett å elte i omtrent 10 minutter (mot slutten av eltingen skal deigen være glatt og elastisk).
9. Dekk med plastfolie og la heve i 1 time ved romtemperatur.
10. Deretter, tilsett perlesukkeret og elt for å fordele det jevnt i deigen.
11. Deretter, to teknikker: Den første, fra den originale oppskriften, kjevle deigen mellom to ark bakepapir til 1 cm tykkelse.
12. Film deigen og sett den i kjøleskapet i 1 time.
13. Deretter, stikk ut ovaler (eller runde hvis du bare har runde utstikkere som meg) på omtrent 8 cm lengde (dypp utstikkeren i varmt vann mellom hver utskjæring for å unngå at den setter seg fast).
14. Legg vaflene på bakepapir, dekk dem med plastfolie og la dem stå i kjøleskapet i 30 minutter.
15. Andre teknikk, enklere (spesielt hvis du ikke har riktig utstyr), film deigen og sett den i kjøleskapet i omtrent 1 time.
16. Deretter, ta små kuler med en skje og legg dem på et brett.
17. Film dem og sett dem i kjøleskapet i 30 minutter før du går videre til steking.
18. Forvarm vaffeljernet (hvis det har termostat, sett det til 200°C).
19. Legg to deiger i vaffeljernet (senk temperaturen til 150°C) og la dem steke i 2 minutter og 30 sekunder (juster selvfølgelig etter ditt vaffeljern).
20. Her er resultatet for teknikk 1: Og for teknikk 2: Og der har du det, vaflene dine er klare, nyt dem!

