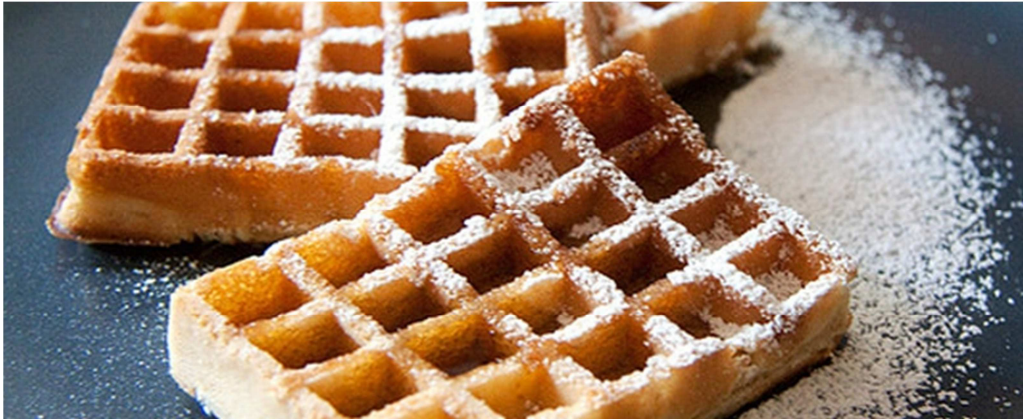


Belgische wafels



Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 500 ml melk
- 5 eieren
- 300 gram boter
- 350 ml lauw water
- 25 gram verse gist
- 2 vanillestokjes
- 10 gram kristalsuiker
- snuifje zout

1. Meng de bloem met de eieren en de melk. Klop in het begin zeer goed, zodat je een homogene massa krijgt.
2. Los de gist op in lauw water. Gebruik water op lichaamstemperatuur, anders zal de gist zijn taak van 'rijzen' niet kunnen vervullen.
3. Giet de opgeloste gist bij het deeg.
4. Smelt de boter en giet ze bij het deeg.
5. Snij het vanillestokje overlangs en haal het merg eruit. Voeg toe aan het deeg, samen met de suiker en het zout. Roer onder elkaar.
6. Laat dertig minuten rijzen.
7. Bak de wafels in een ultraheet ijzer met grote vierkanten. Door ze heel heet te bakken, krijg je krokante wafels.

Aandachtspuntjes:

1. Klop het eiwit niet op.
2. Los de gist op in lauw water.
3. Smelt de boter.
4. Laat het deeg goed rijzen.