



Luikse wafels

Echte Luikse wafels met gistdeeg en knapperige parelsuiker die karamelliseert in het wafelijzer. Zwaar, boterig en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	50'	10	Dessert

Ingrediënten

500 gr bloem
20 gr verse gist
150 ml lauwe melk
2 eieren
1 snufje zout
1 zakje vanillesuiker (8 gr)
250 gr zachte boter
200 gr parelsuiker

Bereidingswijze

1. Los de verse gist op in de lauwe melk en laat 5 minuten rusten tot de gist begint te schuimen.
2. Doe de bloem in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren, het zout, de vanillesuiker en het gistmengsel toe. Kneed alles met de hand of met een keukenrobot met deeghaken tot een samenhangend deeg.
3. Voeg de zachte boter in kleine stukjes toe en kneed verder tot een glad, soepel maar licht plakkerig deeg, ongeveer 8 tot 10 minuten.
4. Dek de kom af met een vochtige doek of vershoudfolie en laat het deeg op een warme, tochtvrije plaats minstens 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
5. Sla het gerezen deeg kort door en meng er voorzichtig de parelsuiker door, zodat de suikerkorrels zoveel mogelijk heel blijven.
6. Verdeel het deeg in bollen van ongeveer 90 gr per stuk.
7. Verwarm het wafelijzer goed voor en vet het licht in met een beetje gesmolten boter. Leg een deegbol in het midden en sluit het ijzer. Bak elke wafel 4 tot 5 minuten goudbruin en krokant. Let op voor spatten van de gesmolten suiker.
8. Leg de gebakken wafels op een rooster en laat ze enkele minuten rusten zodat de gekaramelliseerde suiker kan uitharden. Serveer lauw.

Tip

Gebruik parelsuiker van goede kwaliteit met grote, stevige korrels. Die smelten trager en zorgen voor de typische krokante suikerlaagjes in en op de wafel. Werk het deeg na het rijzen zo weinig mogelijk: hoe minder je de suikerkorrels breekt, hoe mooier het resultaat.

Lekker met

Lekker op zich, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een dotje slagroom.

Dranktip

Een kop verse koffie of een glas koude melk past perfect bij de rijke, boterige smaak van deze wafels.