Gaufres de Liège (Waffeln) von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

500 g Mehl	
2.5 dl Milch	
40 g Hefe	
1.0 Stück Eier	
25 g Honig	
25 g Puderzucker	
300 g Zucker	Hagelzucker!!
250 g Butter	KALT
5.0 g Salz	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
2.0 g Natron	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

400 g Mehl, Hefe, Milch und Ei vermischen, kneten, mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten bei Umgebungstemperatur anschwellen lassen.

Die restlichen 100 g Mehl, den Honig, den Puderzucker, das Salz, das Backpulver, den Vanillezucker und die gewürfelte Butter hinzufügen. Den Teig kneten, bis die Butter eingearbeitet ist, mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Perlenzucker hinzugeben, gut vermischen und in Teiglinge (70 gr) teilen. Noch zehn Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen lassen.

4 min im heißen Waffeleisen backen, ohne auf den Deckel zu drücken, er muss sich durch das einfache Gewicht des Deckels schließen, den Waffeleisen auch nicht umdrehen!