



Ingrediënten

1000gr wafelmix Couplet
460gr parelsuiker C40 of
parelsuiker chocolade D35
375gr water
60gr gist
400gr boter of margarine

Luikse wafels

Parelsuiker C40/Parelsuiker met
Chocoladelaagje D35 & Couplet-mix

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten behalve parelsuiker in een mixer. Meng 3 minuten op modus langzaam en 6 minuten in snelle modus.
2. Voeg de parelsuiker toe en meng 1 minuut op modus langzaam. Het deeg moet een temperatuur hebben van 27°C.
3. Vorm deegbolletjes van 70g. Laat rijzen tijdens +/- 60 mins op 29°C en 85% vochtigheid.
4. Verwarm het wafelijzer op +/- 180°C tijdens +/- 2mins..