

Bio & Vegan Luikse wafels

Parelsuiker B40 & Waffle Mix bio & vegan



Ingrediënten

1000g Couplet Liège Waffle Mix
Bio & Vegan
350g Organic Pearl Sugar (B40)
400g vegetable fat
300g water
70g fresh yeast
2,3g de vanillin

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 +/- 75 mins op 29°C en 85% vochtigheid.
4. Verwarm het wafelijzer op +/- 180°C tijdens +/- 2mins..