Zuurdesem wafels

Ingrediënten

50 g (gram) Zuurdesemstarter
75 ml Water
75 g (gram) Bloem
120 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
275 ml Melk (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei
1 Eetlepel(s) Vanille extract
250 g (gram) Patentbloem (bijv. Koopmans)
1.25 g (gram) Zout

Keukenspullen

Weckpot (450-500 ml)
Kom
Wafelijzer
Spatel

1. Voorbereiding

Doe **50 gram zuurdesemstarter** in een schone pot. Voeg **water (75 gram)** en **bloem (75 gram)** toe en roer tot een glad mengsel zonder droge bloemresten. Zet de pot op kamertemperatuur en laat de starter een nacht rijzen.

> ### Zuurdesemstarter voldoende gerezen?
> Gebruik bij voorkeur een glazen pot. Zet een streepje op de pot of gebruik een elastiek om de beginhoogte van de starter aan te geven. Zo is goed te zien wanneer de starter voldoende is gerezen.

2. Controleer de zuurdesemstarter

Controleer de volgende dag of de starter in volume is verdubbeld. Is de starter verdubbeld? Dan kan het beslag gemaakt worden. Nog niet verdubbeld? Laat de starter verder rijzen totdat deze minimaal twee keer zo groot is geworden.

3. Voorbereiding

Smelt **100 gram boter** en laat deze iets afkoelen zodat deze niet meer heet is.

Verwarm **275 ml melk** tot deze handwarm is (**ongeveer 30-35 graden**).

Verwarm de oven voor op de bordenstand of **maximaal 30 graden**.

Zet de oven uit zodra deze temperatuur is bereikt. De oven dient alleen als warme rijskast.

4. Maak het wafelbeslag

Doe **200 gram actieve zuurdesemstarter**, **120 gram suiker**, **275 ml handwarme melk**, **100 gram gesmolten boter**, **2 losgeklopte eieren** en **1 theelepel vanille-extract** in een grote kom.

Roer of mix tot een glad mengsel.

Voeg vervolgens **250 gram patentbloem** en **¼ theelepel zout (ca. 1,25 gram)** toe.

Roer tot een egaal beslag zonder klontjes.

5. Laat het beslag rijzen

Dek de kom af met vershoudfolie, een vochtige theedoek of een deksel.

Zet de kom in de voorverwarmde oven.

Laat het beslag **minimaal 3 uur** rijzen.

Tijdens het rijzen zal het beslag luchtiger worden en in volume toenemen.

6. Verwarm het wafelijzer

Verwarm het **wafelijzer** ruim van tevoren.

Vet het ijzer licht in met **boter** of **olie**.

Herhaal dit indien nodig tussen de eerste wafels door om vastkleven te voorkomen.

> ### Voorkom vastklevende wafels
> Herhaal deze stap indien nodig tussen de eerste wafels door om vastkleven te voorkomen.

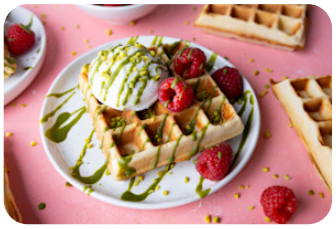
7. Bak de zuurdesemwafels

Roer het beslag kort door.

Schep afhankelijk van de grootte van het wafelijzer ongeveer **2 tot 4 eetlepels beslag** in het midden van het ijzer.

Sluit het wafelijzer en bak de wafels in ongeveer **5 minuten** goudbruin.

Ga door tot al het beslag op is. Je kunt met dit beslag ongeveer **10 tot 15 wafels** bakken.



8. Serveren

Serveer de wafels direct na het bakken.

Lekker met een bolletje ijs, vers fruit, poedersuiker of een toef slagroom.

1. Voorbereiding

Doe **50 gram zuurdesemstarter** in een schone pot. Voeg **water (75 gram)** en **bloem (75 gram)** toe en roer tot een glad mengsel zonder droge bloemresten. Zet de pot op kamertemperatuur en laat de starter een nacht rijzen.

> ### Zuurdesemstarter voldoende gerezen?
> Gebruik bij voorkeur een glazen pot. Zet een streepje op de pot of gebruik een elastiek om de beginhoogte van de starter aan te geven. Zo is goed te zien wanneer de starter voldoende is gerezen.

2. Controleer de zuurdesemstarter

Controleer de volgende dag of de starter in volume is verdubbeld. Is de starter verdubbeld? Dan kan het beslag gemaakt worden. Nog niet verdubbeld? Laat de starter verder rijzen totdat deze minimaal twee keer zo groot is geworden.

3. Voorbereiding

Smelt **100 gram boter** en laat deze iets afkoelen zodat deze niet meer heet is.

Verwarm **275 ml melk** tot deze handwarm is (**ongeveer 30-35 graden**).

Verwarm de oven voor op de bordenstand of **maximaal 30 graden**.

Zet de oven uit zodra deze temperatuur is bereikt. De oven dient alleen als warme rijskast.

4. Maak het wafelbeslag

Doe **200 gram actieve zuurdesemstarter**, **120 gram suiker**, **275 ml handwarme melk**, **100 gram gesmolten boter**, **2 losgeklopte eieren** en **1 theelepel vanille-extract** in een grote kom.

Roer of mix tot een glad mengsel.

Voeg vervolgens **250 gram patentbloem** en **¼ theelepel zout (ca. 1,25 gram)** toe.

Roer tot een egaal beslag zonder klontjes.

5. Laat het beslag rijzen

Dek de kom af met vershoudfolie, een vochtige theedoek of een deksel.

Zet de kom in de voorverwarmde oven.

Laat het beslag **minimaal 3 uur** rijzen.

Tijdens het rijzen zal het beslag luchtiger worden en in volume toenemen.

6. Verwarm het wafelijzer

Verwarm het **wafelijzer** ruim van tevoren.

Vet het ijzer licht in met **boter** of **olie**.

Herhaal dit indien nodig tussen de eerste wafels door om vastkleven te voorkomen.

> Voorkom vastklevende wafels
> Herhaal deze stap indien nodig tussen de eerste wafels door om vastkleven te voorkomen.

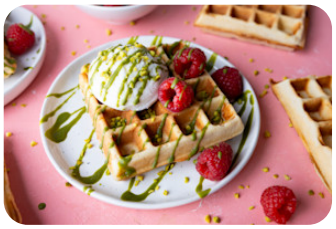
7. Bak de zuurdesemwafels

Roer het beslag kort door.

Schep afhankelijk van de grootte van het wafelijzer ongeveer **2 tot 4 eetlepels beslag** in het midden van het ijzer.

Sluit het wafelijzer en bak de wafels in ongeveer **5 minuten** goudbruin.

Ga door tot al het beslag op is. Je kunt met dit beslag ongeveer **10 tot 15 wafels** bakken.



8. Serveren

Serveer de wafels direct na het bakken.

Lekker met een bolletje ijs, vers fruit, poedersuiker of een toef slagroom.