

Wafels (of pannenkoeken) met zuurdesem

2-3 minuten



Al zeker 12 jaar heb ik een elektrisch wafelijzer in de kast staan. Ooit in een opwelling gekocht en maar een paar keer gebruikt. Zo gaat dat soms met apparaten, zeker als ze ergens achterin een kast belanden. Tijd om daar verandering in te brengen!

In het onderstaande recept wordt zuurdesem gebruikt en het makkelijke is dat het geen actief desem hoeft te zijn. Je kunt het deel gebruiken dat je anders zou weggooien als je een desem ververst of een inactief desem gebruiken dat je in de koelkast hebt staan. Je hebt een desem nodig met een hydratatie/vochtgehalte van 100% (evenveel bloem als water).

Heb je geen wafelijzer? Dan kun je dit recept toch gebruiken: bak er pannenkoeken van. Ook lekker!

O ja, het is wel een recept voor een weeshuis. Je kunt er een heleboel wafels mee bakken of een hele stapel pannenkoeken.



Wafels met zuurdesem
Voordeeg:

- 240 gram zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie (inactief)
- 270 gram tarwebloem
- 30 gram suiker
- 455 gram karnemelk

Beslag:

- het voordeeg
- 2 grote eieren
- 50 gram gesmolten roomboter of zonnebloemolie
- snuf zout
- 1 theelepel baking soda (natriumbicarbonaat/zuiveringszout)

Maak de avond van tevoren het voordeeg: Roer de desem om en roer het met de tarwebloem, suiker, en karnemelk in grote schaal door elkaar. Dek de schaal af (tip: gebruik hiervoor een douchemuts) en laat het mengsel gedurende de nacht op het aanrecht staan.

Volgende dag:

Verwarm het wafelijzer voor volgens de gebruiksaanwijzing.

Beslag:

Klop de eieren los en meng er de afgekoelde gesmolten boter door. Mix dit mengsel met een garde door het voordeeg. Voeg het zout en de baking soda toe en mix het mengsel door elkaar. Het mengsel zal na het toevoegen van de baking soda gaan bubbelen. Begin gelijk met bakken. Schep een grote lepel beslag in het hete wafelijzer en bak de wafels gaar en lichtbruin. Direct serveren, bestrooid met poedersuiker.



