

ワッフル(ブリュッセル)



材料(10枚分)

・卵	3個
・砂糖	80g
・はちみつ	大さじ3
・塩	2g
・薄力粉	150g
・強力粉	150g
・牛乳	400cc
・ベーキングパウダー	小さじ1/2
・ドライイースト	12g
・無塩バター	60g

作り方

- 1 粉類、砂糖、塩、ドライイーストを大きなボウルに入れホイッパーでよく混ぜておく。
- 2 人肌に温めた牛乳と溶き卵とはちみつを合わせて1のボウルの中に入れ粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- 3 溶かしバターを加えよく混ぜる。
- 4 ボウルにラップをして、あたたかいところ(35度ぐらい)ところに置き、発酵させる。(1時間ぐらい)
- 5 ワッフルメーカーを温めておく。4の生地は軽くゴムベラで混ぜ合わせて、薄くサラダ油をひいたワッフルメーカーに生地を流し5分ぐらい焼く。
- 6 生クリームやジャムを添えていただく。

Memo

- 卵は卵白と卵黄に分け、卵白はメレンゲにしておき溶かしバターを混ぜた後に加え発酵させてもよい。
(よりソフトな焼き上がりになる)

Date /

ベルギーワッフル (リエージュ)

march's march



材料(8枚分)

・強力粉	75g
・薄力粉	75g
・塩	1.5g
・砂糖	20g
・はちみつ	10g
・卵黄	50g
・無塩バター	75g
・ドライイースト	6g
・ベーキングパウダー	1.5g
・牛乳	70cc
あられ糖	50g

作り方

- 1 バターとあられ糖以外の材料を混ぜて、こねる。
- 2 生地がまとまってきたら、室温に戻したバターを少しづつ加えて、さらにこねる。
- 3 1次発酵(1時間ぐらい)
- 4 あられ糖を全体に混ぜるように、混ぜる。
- 5 分割して、10分ぐらい生地を休ませてからワッフルメーカーで焼く。

memo