



Waffles Belgas tradicionales (con levadura de panadería)

Desayunos y Brunch, Bollería, Vainilla

Ingredientes

- 125 mililitros ($\frac{1}{4}$ taza + 2 cucharadas) de leche, a temperatura ambiente (muy importante que no esté fría ni muy caliente)
- 50 gramos ($\frac{1}{4}$ taza) de azúcar
- 5 gramos (1 bolsita) de levadura seca instantánea (de panadería)
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 10 gramos (2 cucharaditas) de vainilla
- 220 gramos (1 $\frac{3}{4}$ taza) de harina de trigo para todo uso
- 100 gramos ($\frac{1}{4}$ taza + 3 cucharadas) de mantequilla (puede ser con sal o sin sal), a temperatura ambiente

Preparación

- Unir la leche, el azúcar y la levadura en un bowl limpio y seco. Idealmente, la leche debe estar a 26-27 grados centígrados. Dejar reposar esta mezcla hasta que se vea espumosa (aproximadamente 10 minutos)
- Después, añadir a la mezcla anterior el huevo, la yema y la vainilla. Remover con las varillas hasta incorporar.
- Incorporar la harina y amasar hasta homogeneizar. Puede hacerse con una batidora con gancho de amasado o manualmente.
- Añadir la mantequilla (yo la añado cortada en cubitos, porque se incorpora más fácil) y seguir amasando. En la batidora esto toma unos 4-5 minutos, manualmente puede ser más largo pero puede hacerse.
- Hacer una bola lisa con la masa y colocarla en un bowl grande previamente engrasado con spray antiadherente o con aceite (para que sea más fácil sacarla de ahí). Dejar reposar 30 minutos en un lugar que no sea frío.
- Al pasar el tiempo anterior, aplastar toda la masa para sacar el gas y volver a formar una bola. Llevarla de nuevo al bowl y dejar reposar en la nevera toda la noche. La masa queda mucho mejor si reposa durante toda la noche, pero si se no se quiere esperar, puede dejarse durante 2 o 3 horas a temperatura ambiente.
- Formar bolitas pequeñas de masa y llevar a la waflera o máquina de gofres precalentada. Cocinar de

acuerdo al tiempo indicado según la máquina para tener waffles de la textura deseada (cada máquina varía en cuanto a su potencia e intensidad, la mía en 6 minutos los deja dorados y crocantes, el tiempo dependerá de la potencia de la máquina y el gusto personal).

- Servir con el topping de preferencia.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/14976>