

Huisgemaakte wafels

naar aloud Meirs boerenrecept



Ingrediënten:

- 1 kg bloem
- 250 g lichtbruine suiker (ik gebruik meestal wat minder en een deel kun je vervangen door krenten=rozijnen)
- 250 margarine (solo)
- 4 eieren
- 25 g echte gist (ik gebruik meestal een beetje meer, wordt verkocht in pakjes van ongeveer 42 g)
- beetje zout en eventueel wat bicarbonaat

Bereiding:

- gist in een beetje lauwwarm water breken, eventueel met een beetje witte suiker en al wat laten werken
- bloem op tafel samen met bruine suiker, kuiltje maken
- eieren in kuiltje en het snuifje zout langs de rand strooien
- mengen
- solo smelten en onder deeg mengen; idem voor de gist
- eventueel ook de krenten erbij doen
- kneden tot het niet meer aan de tafel en handen kleeft
- oven op 50°C zetten en deeg laten rijzen, open oven (houten lepel tussen deur)

En bakken maar - met kleine ruitjes !!!

Je bakt ongeveer een half uur per kg bloem; je kunt ook telkens 2 kleine rondje wafeltjes maken op 1 wafelrooster. Dat eten de kinderen liever.

En dan nog met wat boter en bruine suiker op!
Mmm, dat eet mijn ventje graag!

Rit