

# Gofre de Liège

written by Andreea



Gofre de Liège din aluat dulce si parfumat cu drojdie si zahar perlat. Atunci cand se gatesc, zaharul se topeste usor si se caramelizeaza devenind crocant si delicios.

Daca ati fost in Belgia sau Olanda, cu siguranta ati mancat acest tip de gofre cu crema de ciocolata, sau nutella sau frisca si capsune. Si pe la noi prin tara exista cateva locuri unde poti manca astfel de gofre insa nu sunt foarte dese.



## Gofre de Liège

Acest tip de gofre se mai pot gasi si ambalate, sunt importate din afara si se gasesc simple sau cu ciocolata. Insa pentru gustul meu, acele gofre ambalate sunt mult prea dulci, deci nu le pot manca. Asa ca am decis sa mi le fac eu acasa dupa gustul meu propriu.

In anumite locuri le mai gasiti sub denumirea de gofre belgiene, caci da, din Belgia vin. Insa cu siguranta va duc si la ideea de waffles sau vafe. Deci care e diferenta intre gofre si waffles? Sunt aceleasi, doar ca in engleza se numesc waffles. Noi le numim mai simplu, vafe.

Diferenta mare este insa intre gofre belgiene si Gofre de Liège. Gofre belgiene contin in aluat praf de copt, ceea ce le face mai moi si mai pufoase, pe cand Gofre de Liège contin in aluat drojdie ceea ce le face mai consistente si mai crocante datorita zaharului perlat.



## Gofre de Liège

Ce este zaharul perlat? Este un tip de zahar cu granulatie mare care rezista mai bine in timpul gatirii, astfel incat nu se topeste instantaneu precum zaharul obisnuit. Zaharul acesta perlat este si el un element cheie in consistenta acestor Gofre de Liège. Zaharul perlat se gaseste si in magazine la noi si arata asa (v-am lasat aici link).

Daca nu aveti acest tip de zahar perlat, nu este nicio problema. Puteti folosi cateva cuburi de zahar alb pe care sa le spargeti in bucati mai mici si sa le folositi intocmai ca pe zaharul perlat.

Puteti servi aceste gofre la micul dejun alaturi de o cafea sau la o gustare. Alte idei pentru micul dejun mai puteti gasi pe blog: pancakes, clatite, briose, orez cu lapte, terci de ovaz.



Nu uitati ca ma gasiti si pe pagina mea de Instagram unde postez si alte retete si idei dragute in Stories :).

- Ingrediente:
- 440 g faina cu procent mare de proteina
- 6 g drojdie uscata
- 300 ml lapte caldut
- 50 g zahar
- 2 oua
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 70 g unt topit
- 80 g zahar perlat sau zahar cuburi

Intr-un vas cerneti faina si faceti o gropita in mijlocul ei. Separat, intr-un castron amestecati 100 g lapte cald din cantitatea indicata impreuna cu drojdia si zaharul. Lasati deoparte pentru 10 minute.

Cand drojdia s-a activat, turnati in mijlocul fainii amestecul de lapte si drojdie, ouale, restul de lapte, sarea si untul topit. Amestecati totul bine cu o lingura pana obtineti o

compozitie lipicioasa. Alternativ, puteti face acest lucru cu ajutorul unui robot de bucatarie. Framantati acest aluat lipicios pentru 5 minute.



Acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati la dospit la temperatura camerei pentru 2 ore. Puteti face acest aluat de cu seara si sa il lasati sa dospeasca lent la frigider peste noapte.

Dupa dospire aluatul va fi la fel de lipicios si de moale. Daca ati optat pentru dospirea rapida, puteti sa il gatiti in aparat imediat. Daca ati optat pentru dospirea la rece, scoateti aluatul de la frigider cu 30 de minute inainte.

Puneti aparatul de wafe la incins. Amestecati rapid aluatul cu zaharul perlat. Daca nu aveti zahar perlat, luati zaharul cuburi si zdrobiti-l cu lama unui cutit sau cu un sucitor pana aveti bucatiele de zahar de marimea bobului de orez.



Gofre de Liège

Cand aparatul pentru wafe s-a incins, ungeti cu putin ulei placile aparatului de wafe. Puneti cate o lingura de aluat pe fiecare placa. Puteti unge putin lingura cu ulei sau mainile atunci cand puneti aluat in aparatul de gofre, daca simtiti ca aluatul este greu de manevrat. Inchideti aparatul si gatiti gofre pentru 3-4 minute pana ce devin rumene si usor maronii. Scoateti gofre din aparat cu ajutorul unei furculite sau a unui cleste de bucatarie! *Mare atentie cand scoateti gofre gatite din aparat!!! Zaharul tinde sa iasa putin din aluat si sa se caramelizeze. Va deveni extrem de fierbinte!!*

Repetati operatiunea cu restul de aluat pana ce ati format toate gofre.

Serviti calde! Gofre care nu sunt consumate imediat pot fi tinute la temperatura camerei in cutii inchise ermetic. De asemenea, se pot congela in pungi inchise. In momentul

servirii se pot incalzi la cuptorul cu microunde.

Enjoy!