

Vafe belgiene

written by Andreea



Vafe belgiene cu aluat dospit, pufoase, cu zahar crocant, foarte aromate. Usor crocante la exterior, moi si pufoase la interior.

Prima data cand am mancat acest tip de vafe a fost exact in Belgia. Imi aduc aminte si acum cozile acelea interminabile la care stateai ca sa prinzi o portie de vafe dulci si aromate. Mi-au placut din prima clipa pentru ca erau calde, iar afara era frig si am simtit ca ma incalzesc instant ☺. Multi dintre cei care stateau la coada cereau aceste vafe si cu topping-uri de ciocolata, frisca si capsune sau alte sosuri.



Mult timp nu am putut sa pregatesc aceste vafe belgiene acasa pentru ca imi lipsea zaharul perlat si nici nu stiam unde sa il gasesc. Acum se gaseste si la noi in magazine sau online pe site-uril cu produse pentru cofetarie si patiserie.

Si totusi, daca nu aveti acest tip de zahar, puteti sa folositi niste cuburi de zahar alb pe care sa le spargeti in bucati mai mari. Zaharul perlat isi pastreaza forma in timpul coacerii si da vafelor o nota crocanta si mult mai dulce, evident.

Spre deosebire de waffles americane cu care suntem mai mult obisnuiti, vafele belgiene contin drojdie, deci aluatul trebuie dospit. Puteti pregati chiar aluatul de seara daca doriti, il dospiti la rece, iar a doua zi de dimineata aveti un aluat gata pentru copt in forma de gofre.

Fiind vorba despre un aluat dospit, avem nevoie de o faina potrivita pentru acest tip de aluat, iar faina tip 650 de la Baneasa este exact ce trebuie aici. Aluatul creste foarte frumos si se comporta foarte bine in timpul coacerii, rezultand niste vafe aurii si crocante, absolut superbe!

Pe blog v-am mai lasat o varianta de Gofre de Liege, inasa aceasta de astazi mi se pare mult mai buna. Alte aluaturi dulci dospite mai gasiti pe blog precum: gogosi de post cu banane, cozonac, cornuri cu mere.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 450 g faina 650 Baneasa
- 7 g drojdie uscata
- 50 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 270 ml lapte
- 30 g miere
- 1 lingurita pasta de vanilie
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 100 g unt 82% grasime (taiat cuburi)
- 80 g zahar perlat sau zahar cuburi

Pregatiti aluatul pentru vafe belgiene: (puteti framanta cu mana sau puteti framanta aluatul cu ajutorul unui robot de bucatarie) Intr-un bol puneti drojdia uscata impreuna cu 1 lingura de lapte si 1 lingurita zahar din cantitatile indicate. Amestecati si lasati deoparte pentru ca drojdia sa se activeze.



Intr-un bol incapator puneti galbenusurile de ou impreuna cu sarea, zaharul si amestecati pana ce se lichefiaza. Turnati treptat laptele si amestecati incontinuu.



Peste acest amestec turnati drojia activata, apoi mierea, sarea si pasta de vanilie. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.

Cerneti faina peste compozitie si incepeti sa amestecati cu o lingura de lemn. La inceput veti avea un aluat neomogen si lipicios. Renuntati la lingura de lemn si incepeti sa framantati cu mana. Pentru ca mie imi este mai usor, eu scot aluatul din bol si framant direct pe masa.



Dupa 5 minute de framantat veti obtine un aluat usor elatic si bine legat. Incorporati untul, putin cate putin framantand dupa fiecare bucata de aluat adaugata.

Veti obtine un aluat neted si elastic. Ungeti cu ulei un bol mare si puneti aluatul in el. Acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa dospasca pentru 2 ore. Puteti framanta aluatul de seara si sa il lasati la dospit la frigider peste noapte.



Dupa dospire scoateti aluatul din bol si intindeti-l usor cu mainile pe blatul de lucru. Daca ati optat pentru dospirea peste noapte, lasati-l la temperatura camerei pentru 30 de minute dupa care il intindeti.



Presarati zaharul perlat pe toata suprafata aluatului si incepeti sa impaturiti aluatul pentru a distribui zaharul perlat in aluat.



Daca nu aveti zahar perlat, puneti bucatile de zahar cubic pe un tocator si zdrobiti-le cu lama unui cutit sau cu fundul unei farfurii. Ideal este sa lasati bucatele putin mai mari, de marimea bobului de orez, nu sa zdrobiti bucatile foarte fin.



Portionati aluatul in bucati de aproximativ 50 de grame, cel mai bine este sa le cantariti cu un aluat pentru a obtine gofre egale.



Din fiecare bucata de aluat formati mingiute rotunde pe care le lasati acoperite cu un prosop de bucatarie sa nu se usuce.



Gatiti vafe belgiene: Incingeti aparatul pentru waffles. Cand aparatul pentru wafe s-a incins, ungeti cu putin ulei placile aparatului de wafe. Puneti cate o mingiuta de aluat in cele doua cavitati, inchideti capacul si lasati gofre sa se gateasca pentru 4-5 minute pana ce sunt rumene la exterior.



Scoateti gofre din aparat cu ajutorul unor clesti de bucatarie, nu cu mana, caci aceste gofre sunt foarte fierbinti datorita zaharului topit.



Repetati operatiunea si cu restul de aluat.



Puteti consuma aceste gofre calde.



Daca v-au ramas gofre si a doua zi, le puteti reincalzi cateva secunde la cuptorul cu microunde.



Puteti sa pastrati gofre si la congelator, in pungi inchise ermetic. Se pastreaza foarte bine la congelator si se decongeleaza la temperatura camerei.



Enjoy!