



JERNEJ KITCHEN

HRUSTLJAVI VAFLJI

Ti vafli imajo mehko notranjost in hrustljivo zunanost in niso presladki.

SERVES 4 OSEBE
PRIPRAVA: 30 MINUT

HRUSTLJAVI VAFLJI

310 ml mleka

55 g masla

200 g gladke bele moke, tip 500

5 g pecilnega praška

1 žlica rjavega sladkorja

8 g svežega kvasa

1 jajce

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica

skleda

pekač za vafle

metlica

SEGREJEMO MLEKO IN MASLO

V kozici na rahlem ognju segrejemo mleko in maslo, toliko da postane mleko mlačno.

NASVET

Mleko ne sme imeti več kot 38°C, saj lahko drugače ubijemo kvasovke.

PREMEŠAMO SESTAVINE

V srednje veliko skledo damo vse suhe sestavine. Moko, pecilni prašek, morsko sol, rjavi sladkor in kvas Fala. Čez suhe sestavine prelijemo mešanico masla in mleka, dobro premešamo in dodamo jajce, zopet premešamo. Postavimo na stran za vsaj 15 minut, oziroma do 6 ur, tako da začne kvas delovati. Segrejemo pekač za peko vaflejev.

NASVET

Vafle lahko pripravimo tudi dan prej in pustimo mešanico počivati v hladilniku, pokrito z živilsko folijo, tako da počasi vzhaja.

POSTREŽEMO

Vafle postrežemo s sezonskim sadjem, grškim jogurtom v kolikor imamo raje bolj lahek zajtrk. Lahko pa vafle postrežemo tudi s poljubnim sirupom, karamelom ali čokolado.