Oud Hollandse wafels

Wat heb je nodig

250 gram bloem
10 gram gist
250 ml melk (lauw)
200 ml water (lauw)
100 gram boter
2 eieren
1 snufje zout

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten.
Zet de kookplaat uit en laat de boter wat afkoelen.

Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in een mengbeker en klop ze los.
Doe de bloem in een beslagkom.
Maak een kuiltje in het midden.

Los de gist op in de lauwe melk.
Schenk deze melk in het kuiltje.
Roer vanuit het midden met een houten lepel.
Blijf roeren tot het beslag klontvrij is.

Schenk het lauwe water bij het beslag.
Schenk de gesmolten boter erbij.
Doe het zout er ook bij.

Schenk het losgeklopte ei ook bij het beslag.
Roer alles heel goed door elkaar.
Dek de beslagkom af met een schone theedoek.

Laat het beslag 45 minuten rijzen op een warme plaats.
Vet het wafelijzer in met een kwastje met olie (alleen eerste keer).
Doe het deksel dicht en zet het wafelijzer aan.

Als het rode lampje uitgaat, is het wafelijzer heet genoeg.
Schep een soeplepel beslag in ieder vak en doe het deksel dicht.
Bak de wafels 3 minuten en leg ze op een bord.
Bak de rest van het beslag op dezelfde manier.