**RECEPT BRUSSELSE WAFEL**

De Brusselse wafel is een Belgisch gerecht met internationale bekendheid. Karakteristiek aan de Brusselse

wafel is zijn grootte, de rechthoekige vorm en de diepe, grote vierkante inkepingen. De Brusselse wafel wordt

warm gegeten, bestrooid met poedersuiker, mogelijk met slagroom.

Ingrediënten

Deegsamenstelling

**Star Briofine** 100% 1.000 g

Water (lauw) 200% 2.000 g

Boter (zacht) 20% 200 g

Gist 5% 50 g

*Star Briofine bevat reeds zout.*

**WERKWIJZE**

**Kneden**

Klopper mengelaar

1.000 g Star Briofine opkloppen samen met 1.000 g water en de gist

gedurende 2 min

Nadien 1.000 g water bijvoegen en verder opkloppen.

Laat het beslag een uurtje rijzen.

**Bakken** Tussen een warm ijzer (grote ondiepe ruitjes) .

