



Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 35 minutes

Repos 1h30 minutes

Temps total 1h5 minutes hors repos

Portion 12 gaufres

## Ingrédients

- 500 grammes de farine T45
- 200 grammes de beurre demi-sel si beurre doux : ajouter 2/3 d'une cuillère à café de sel dans la pâte
- 40 grammes de cassonade ou vergeoise brune
- 200 grammes de lait 20 cl
- 2 œufs
- 22 grammes de levure fraîche de boulanger ou 7 grammes de levure sèche instantanée de boulanger
- 150 grammes de sucre en grains gros grains, ou sucre casson

## Instructions

**Ramollir le beurre : soit 2 heures avant de préparer la pâte, le mettre à température ambiante, soit le mettre coupé en gros morceaux 30 secondes au micro-ondes à 350W (il ne doit pas fondre !)**

- Tiédir le lait (attention, pas trop chaud ! S'il est froid, 20 secondes au micro-ondes suffisent) et le mettre dans le bol du robot. Y délayer la levure.
- Ajouter la farine, la cassonade et les œufs. Pétrir pendant 5 minutes à la vitesse la plus lente.
- Ajouter le beurre en morceaux (et le sel si c'est un beurre doux) et pétrir en vitesse toujours lente pendant 10 minutes.
- Rassembler la pâte en boule au centre du bol et le couvrir. Laisser lever à température ambiante pendant 1h30.



- Après ce temps, ajouter les grains de sucre et dégazer la pâte en les incorporant avec une spatule.

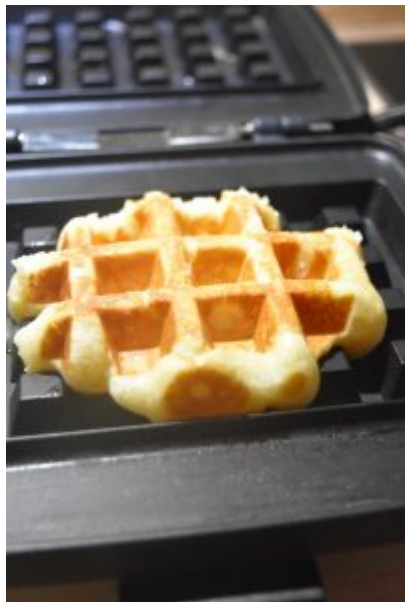


- Prélever des portions de 100 grammes (pour des grosses et grandes gaufres) et les déposer sur un papier sulfurisé ou une feuille silicone farinée.  
Pâtons pour gaufres de Liège

- Réserver à température ambiante 20 minutes, ou plusieurs heures (5 à 6 heures) dans une pièce fraîche (ou réfrigérateur), avant de les cuire.
- Chauffer le gaufrier à thermostat moyen, 5/6 pour Frifri, ou 4 pour le Krups (inutile de le graisser si les plaques sont anti adhésives).

Pour le Frifri : mettre la boule de pâte sur la plaque, fermer et retourner 1 minute. Puis retourner à nouveau et cuire 2 minutes sur l'autre face. Retirer la gaufre avec une spatule car elle est très chaude.

Pour le Krups : déposer 2 boules de pâte dans chaque empreinte, fermer et garder la pression 15 secondes, puis relâcher et laisser cuire encore 2 minutes, voire 2 min 30 sec (je ne retourner pas le gaufrier, pour que la gaufre puisse gonfler et se développer).



## Notes

**Avec de la levure sèche de boulanger instantanée** : il en faut 8 grammes. La mélanger à la farine dans le bol du robot, puis ajouter le lait froid, la cassonade, les œufs et poursuivre la recette comme ci-dessus.

Source <https://www.yumelise.fr/gaufre-liege/>

temps-de-preparation	1 heure
----------------------	---------

temps-de-repos	1h30
----------------	------

ustensiles	Grand saladier, Gaufrier
------------	--------------------------