

Waffelteig mit Hefe

ZUTATEN:

- 2 Tassen (240 g) Mehl
- 1 Tasse (240 ml) Milch
- 2 EL (30 g) geschmolzene Butter
- 2 EL (25g) Zucker
- 5 TL (1 5g) Trockenhefe
- 2 Eier
- 1/4 TL (2g) Salz (Optionen)

1. Eier schaumig rühren und Butter schmelzen.
2. Ei, Butter, Milch, Zucker mischen und verrühren.
3. Mehl und Trockenhefe in die zuvor gerührte Flüssigkeit mischen.
4. 15-30 Minuten fermentieren.

BEACHTEN: Erst nach dem Fermentationsschritt kann sichergestellt werden, dass der Teig die obere Platte berühren und erhitzt und gebacken werden kann.