

## Gaufres Liégeoise au levain

Ingrédients : pour 16 gaufres

Pour le rafraîchis	Pour la pâte à gaufres
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Levain dur : 50g</li> <li>✓ 100g d'eau</li> <li>✓ 100g de farine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 600g de farine</li> <li>✓ 250g de levain actif</li> <li>✓ 3 gros œufs (env. 165g)</li> <li>✓ 200g de lait</li> <li>✓ 60g de cassonade</li> <li>✓ 200g de beurre mou</li> <li>✓ 180g de sucre gros grains</li> </ul>

Ne pas mettre le sucre pour des gaufres salées

Protocole :

Jour 1 :

- ✓ 9h : rafraîchis du levain (hydratation 100%) : mélanger 50g de levain + 100g d'eau + 100g de farine
- ✓ 14h – 15h : ATTENTION : le levain doit avoir au minimum doublé avant de continuer la préparation de la pâte à gaufres.
  1. Mélanger la farine, le levain, le lait, les œufs et la cassonade au robot en vitesse 1 pendant 10 minutes.
  2. Ajouter le beurre mou et pétrir à nouveau en vitesse 1 durant 10 minutes.
  3. Laisser reposer la pâte 4h à température ambiante pour que la fermentation démarre.
- ✓ 18h30 – 19h30 : mettre la pâte au frigo pour la nuit.

Jour 2 :

- ✓ 7h :
  1. Incorporer le sucre gros grains à la main
  2. Bouler en portions d'environ 105g (= 16 gaufres)
  3. Laisser pousser les boules 1h30 à température ambiante ou 5h à 6h au frais, mais pas au réfrigérateur (T° env. 15°C)
- ✓ 9h30 (ou 13h – 14h si les pâtes on reposer plus longtemps au frais) : cuire les gaufres 4 minutes à thermostat 5/6.