

## **Wafels bakken.**

Het wafelbeslag kan van Koopmans zijn of wafelmix welke wij verkopen. Maak dit beslag aan volgens de gebruiksaanwijzing!

### **Het bakken.**

Om te voorkomen dat de wafels snel aan het wafelijzer blijven plakken kun je wat boter of olie aan het beslag toevoegen.

Zet het wafelijzer ruim voor gebruik aan op de hoogste stand zodat het goed (bloedheet) kan worden.

Vet het wafelijzer goed in met boter (gesmolten) of de neutraal van smaak zijnde **arachideolie**.

Het beslag in een vloeiende beweging (maatbeker of grote pollepel) in het wafelijzer gieten.

Iedereen is altijd nieuwsgierig of ze al “bruin” zijn en daardoor wordt het wafelijzer te vroeg geopend. Je trekt dan de niet gare wafel uit elkaar. De wafel is klaar als er uit het wafelijzer geen stoom aan de zijkanten meer komt.

Als je het wafelijzer aandrukt geef je de wafel geen ruimte om te rijzen.

Als de wafels klaar zijn haal je ze uit het wafelijzer met een vork of vlees/prik vork.

### **Schoonmaken van het wafelijzer.**

Kaat het wafelijzer heel goed afkoelen. Als het echt heel goed “koud” is verwijder je alle bakrestjes. Met een vochtige doekje of keukenpapier maak je het wafelijzer verder schoon. **NOOIT** schuursponsje gebruiken of schuurmiddelen eb het wafelijzer **NOOIT** onderdompelen in water.