



Praktische tips om wafels en pannenkoeken te bakken



1

Zorg er steeds voor dat al uw ingrediënten op kamertemperatuur zijn, alvorens u uw beslag maakt en gebruikt!

2

Zeef uw bloem en vermijd zo klonters in uw deeg.



3

Weeg al uw ingrediënten correct af.



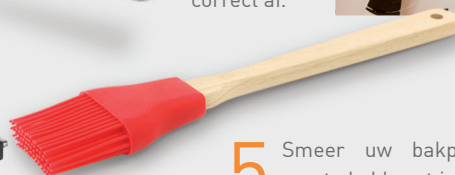
4

Uw wafelijzer warmt het snelst op in gesloten toestand.



5

Smeer uw bakplaten vóór elke eerste bakbeurt in met wat olie, ook al hebben uw wafelplaten een anti-aanbaklaag.



6

Sluit uw wafelijzer onmiddellijk na het toevoegen van het deeg. Zo bekomt u een wafel die aan beide zijden een identieke kleur heeft.



7

Gebruik de elektronische timer en respecteer de baktijd. Opent u uw wafelijzer te snel, dan blijft het deeg aan de bakplaten kleven. Wij geven in onze recepten enkel een indicatieve thermostaatpositie en baktijd weer.

8

Met onze FRITEL wafelvork haalt u uw wafels probleemloos en zonder breken uit uw wafelijzer.



9

Laat uw wafels afkoelen op een rooster om condensatie te vermijden.



10

Uw zachte wafels bewaart u best in een plastic doos of zak. Uw harde wafels bewaart u best in een blikken doos.



11

Gebakken wafels kunnen worden ingevroren. Verpak ze wel zorgvuldig zodat er geen ijs aan kan. Hoelang u ze kan invriezen en hoe u ze best ontdooit is afhankelijk van het soort wafel.

RECEPTEN

www.fritel.com/recepten

WWW.FRITEL.COM