



🕒 ± 1.2 uur

 15 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram bloem;
- 8 gram gist;
- 80 gram witte basterdsuiker;
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker;
- Snufje zout;
- Stroopwafelijzer;
- Bakspray;
- Vershoudfolie.

- 40 milliliter volle melk (lauw warm);
- 100 gram keukenstroop;
- Keukenmachine;
- 1 ei (maat M);
- 200 gram ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur).





Het maken van het deeg:

1. Doe de gist, warme melk en 1 theelepel witte basterdsuiker in een kom.
2. Meng dit door elkaar heen en laat het daarna kort staan.
3. Doe de bloem, witte basterdsuiker, 1 ei, 150 gram ongezoeten roomboter en een snufje zout in een andere kom.
4. Voeg het gist mengsel aan de bloem toe.
5. Kneed alles met een deegmachine met deeghaak in ongeveer 5 minuten tot een deeg.
6. Laat het deeg voor 1 uur staan.

Het maken van de suikerstroop:

1. Doe de keukenstroop, ongezoeten roomboter en de lichtbruine basterdsuiker in een pannetje.
2. Zet het pannetje op een laag vuur.
3. Roer alles door elkaar heen, totdat je een mooie stroop hebt.

Het bakken van de stroopwafels:

1. Maak van het deeg balletjes van ongeveer 35 gram.
2. Verwarm het wafelijzer.
3. Vet het wafelijzer in met een bakspray.
4. Leg er een bolletje deeg op.
Let op! Druk het ijzer niet te hard dicht, de wafel heeft de ruimte nodig om tijdens het bakken te rijzen.
5. Bak de wafels in ongeveer 1 minuut gaar.
6. Haal de wafels van de plaat af.
7. Snijd met een scherpe mes een wafel open.
8. Smeer op de ene kant van de wafel wat stroop.
9. Leg de andere helft hier bovenop.
10. Druk dit voorzichtig aan.
11. Ga zo door totdat je alle wafels hebt gevuld met stroop.

Handige informatie

Bekijk ons stroopwafel assortiment!

Wist je al dat wij sinds kort een heus stroopwafel assortiment hebben? In dit assortiment vind je daadwerkelijk alles wat je nodig hebt voor het zelf maken van deze heerlijke koeken. Van een stroopwafelijzer tot aan stroopwafel-bakmixen en van stroop tot aan handig gereedschap. [Bekijk dus snel ons assortiment!](#)



Hoe kun je stroopwafels bewaren?

Wil jij jouw gebakken stroopwafels bewaren? Pak ze dan in met folie of bewaar ze in een trommel. Leg de koeken zodoende in de koelkast. Ze blijven dan circa 3 tot 4 weken goed. Haal ze wel een poosje voordat je ze gaat eten uit de koelkast, want anders zijn ze namelijk erg hard.

Heb je zelf stroopwafels gemaakt?

Heb je aan de hand van dit stroopwafel recept zelf heerlijke stroopwafels gemaakt? Deel het dan met ons op Instagram! Maak een foto van jouw zelf gemaakte wafel(s) en zet deze in je story. Tag vervolgens [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), zodat wij de foto kunnen zien én delen in onze eigen story. Dat vinden wij namelijk enorm leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 x Tristar Stroopwafel / IJshoorntjes Maker (Art.nr.: WF-1170)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)

