



Miscela Oro Waffle



## Gofri salati



10 Gofri



1 ora e 30 min.

### INGREDIENTI

200 g Miscela Oro Waffle

260 g acqua

6 g lievito di birra fresco

1 pizzico di sale

*per il condimento:*

rucola

prosciutto crudo

formaggio a fette

pomodorini

### PROCEDIMENTO

Setaccia in una ciotola la **Miscela Oro Waffle** così da rimuovere il poco zucchero presente.

Sciogli nell'acqua il lievito e uniscilo alla miscela.

Mescola molto bene per qualche istante, fino a che non rimuovi tutti i piccoli grumi.

Puoi lavorare la pastella con le mani o con una frusta.

Infine unisci il sale, mescola bene, copri la ciotola e lascia lievitare per un minimo di 1 ora.

Scalda la piastra per waffle e ungila con poco olio.

Versa un poco di pastella in ogni alloggiamento e cuoci per circa 6 minuti.

I Gofri devono risultare sottili, croccanti e un poco dorati. Continua allo stesso modo fino a che non termina la pastella.

Condisci i gofri a piacere e consumali caldi, mentre sono ancora croccanti.

Qui, ad esempio, sono conditi con formaggio, prosciutto crudo, rucola e pomodorini.

*Buon appetito!*