



### UNSER TIPP:

Dazu passt sehr gut Obazda g. g. A. mit grünem Salat und natürlich ein kühles Hofer Bier g. g. A.

## HOFER BIER G.G.A.

### Waffeln mit Hofer Bier



#### ZUTATEN:

150 ml Hofer Bier g. g. A.  
70 ml Wasser  
2 Eier  
180 g Weizenmehl Type 550  
3 g Salz

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit einem Pürierstab gut vermischen. Dann durch einen Trichter mit Siebeinsatz in eine 0,5-l-Sahnesiphonflasche (z. B. iSi Gourmet Whip) passieren, mit 1 Kapsel begasen und schütteln. Dein Teig am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. In ein vorgeheiztes Waffeleisen sprühen und backen.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck