Batbot broodjes

Image not found or type unknown

# Batbot broodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk zachte batbot broodjes. Batbot zijn panbroodjes uit de Marokkaanse keuken. Je kunt ze vullen met alles wat je lekker vindt. Denk hierbij aan een warme vulling zoals shoarma of gyros of een heerlijke koude salade of simpel lekker met kaas. Het is een heerlijk deegje om mee te werken en plakt absoluut niet. Ook een mixer is niet nodig. De toevoeging van paarse zoete aardappel maakt het brood lekker zacht en geeft een licht zoet smaakje.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 1 UUR

## Benodigdheden:

- 500 gram witte rijstmeel (hele fijne)
- 125 gram maiszetmeel
- 125 gram aardappelzetmeel
- 500 gram paarse zoete aardappel (is wit van binnen) (gewogen met schil)
- 10 gram zout
- 20 gram psyllium vezelpoeder
- 3 eetlepels olijf of zonnebloemolie
- 1 eetlepel witte keukenazijn
- 2 eieren maat M
- 500 gram lauwwarm water
- 10 gram gedroogde gist

## Bereidingswijze:

1. Schil de zoete aardappel en snijd in stukken, kook het gaar en laat afkoelen tot lauw. Prak het en zet apart.
2. Meng de droge ingrediënten samen en voeg de natte toe en de zoete aardappel.
3. Doe een latex handschoen aan en giet beetje bij beetje het lauwwarme water toe. Kneed tot een samenhangend deeg, wat niet plakt. Kneed voor een paar minuten door.
4. Bestrooi het werkvlak heel licht met rijstmeel en pak een stuk deeg, rol het uit tot een 4 mm dik. Steek cirkels uit met een uitsteker of soepkom.
5. Leg op een schone theedoek. Laat rijzen voor 1 uur op een warme plek.
6. Verwarm een koekenpan op de grootste pit op laagste stand.
7. Leg dan een aantal van die deegcirkels daarin. Wanneer je ziet dat het iets oppopt, draai je de cirkel op (dit duurt een paar seconden). Bak het een paar seconden en draai weer om. Druk met een spatel iets aan aan de zijkanten en draai weer om. Je zal zien dat de batbotjes oppoppen. Grote van de broodjes kun je zelf bepalen door een uitsteker naar wens uit te kiezen.
8. Bak aan beide kanten goudbruin en leg op een rooster. Dek de broodjes af met een schone theedoek. Vul naar wens of vries in.

*Notities:*