

Bloembrood-Breekbrood

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Super zachte luchtige bloembroden of breekbrood. Heerlijk voor op de brunchtafel!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 50 MINUTEN

Benodigdheden:

- 300 gram Schär Bröt 25 gram bruine rijstmeel (Allergento) 40 gram zonnebloemolie
- 50 gram Allergento basismeelmix Wit (zie notities voor alternatieven)
- 25 gram sorghummeel
- 490 gram lauwwarm water
- 5 gram zout
- 7 gram gedroogde gist
- 1 eetlepel suiker

Bereidingswijze:

1. Meng de gist en suiker samen met het lauwwarme water. Laat 5 minuten staan.
2. Voeg de meelsoorten toe, daarop de olie en het zout en mix voor 8 minuten in een stand-mixer met vlinderhaak. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen.
3. Breng het deeg met een schraper van de zijkanten naar het midden en laat afgedekt rijzen voor 20 minuten in een oven op 40 C met een bakje water
4. Strooi er dan wat rijstmeel overheen en roer het deeg voorzichtig door met een natte spatel
5. Leg de bakplaten met bakpapier klaar en schep bolletjes deeg met een natte ijslepel (doop steeds in beker water) Start met een bolletje deeg in het midden en bolletjes eromheen zodat je een bloem krijgt. Maak de achterkant van een mes of lepel nat en duw inkepingen naar binnen bij de randjes van de bolletjes, zodat de blaadjes van de bloem meer accent krijgen. Bestrooi met zaadjes naar keuze.
6. Laat rijzen in een warme oven voor 30 minuten totdat ze verdubbeld zijn. Haal de bloembroden eruit en warm de oven op 250 C met een braadslede onderin de oven.
7. Wanneer de oven heet genoeg is, spuit je de broodjes in met water en kook je 250 ml water. Schuif de broodjes in het midden van de oven en giet het gekookte water in de braadslede. Bak 3 minuten op 250 C en draai daarna de thermostaat naar 220 C en bak verder af tot goudbruin voor 13-15 minuten.
8. Leg de broden na het bakken direct op een rooster en laat afkoelen onder een schone doek.

Notities: