

Bruine pistolets

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke pistolets, zoals we ze kennen van de bakker!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 2 U EN 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- 40 gram Nutrifree per pane
- 100 gram Nutrifree mix voor pizza
- 120 gram Schär Bröt
- 100 gram Schär Dunkel
- 90 gram Allergento basismeelmix wit
- 400 gram + 50 gram lauwwarm water
- 5 gram verse gist of 2 gram gedroogde gist
- 5 gram zout
- 16 gram zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Meng de 400 gram lauwarm water met de gist samen in een mengkom
2. Voeg de meelsoorten toe. Mix met een handmixer goed samen tot een dik deegbeslag.
3. Voeg al mixend de overige 50 gram water toe en mix voor een paar minuten tot een mooi deegbeslag.
4. Voeg dan al mixend het zout en de olie toe en mix weer op hoogste stand voor een paar minuten tot het glad en luchtig is. Breng met een deegschrapper/spatel tussendoor steeds het deeg bij elkaar en mix dan weer.
5. Smeer de deegschrapper/spatel in met wat olie en schraap het deeg aan de zijkanten naar het midden en vorm met een spatel een soort deegbal. Dek af met een doek. Laat rusten op het aanrecht voor 10 minuten. Het deeg gaat wat opstijven.
6. Leg de stokbroden vorm klaar of gebruik een vel bakpapier.
7. Vet een bord in met ruim wat olie. Vet ook een spatel iets in met wat olie en haal steeds stukken deeg (5 a 6 stuks) af, leg dit op het ingevette bord. Vet je handen ook iets in en vorm tussen de handen het stuk deeg tot een dikke slang. Leg de stukken deeg in de vorm of bakpapier en wrijf met ingevette vingertoppen de zijkanten glad tot ovaaltjes en maak mooie punten. Werk op deze manier alles af. Wil je niet al te dik kruim dan kun je de pistolets nog iets platter wrijven. Laat rijzen voor 2 uur en 40 minuten.
8. Verwarm de oven voor in de laatste 30 minuten rijstijd op 250 C met onderin de oven een braadslede. Snijd 2 rechte strepen van 2 cm diep in de pistolets met een mesje. Spray of kwast vervolgens de pistolets in met water. Bestrooi eventueel met een zeefje wat rijstmeel erover.
9. Kook 300 ml water. Schuif de pistolets in de oven en giet het gekookte water in de braadslede. Sluit meteen de oven deur. Bak de pistolets 2 minuten op 250 C en snijd de sneetjes nogmaals in.
10. Bak verder voor 8 min op 250 C en vervolgens 10 minuten op 220 C goudbruin. Leg de pistolets op een rooster en dek af met een doek. Laat afkoelen.

Notities: