

Glutenvrij rozijnenbrood

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk zacht rozijnenbrood, glutenvrij en soepel. Lekker met een lik boter!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 1 STUK

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 35 MINUTEN

RIJSTIJD: 75 MINUTEN

Benodigdheden:

- 128 gram basismeelmix wit (allergento) 140 gram rozijnen
- 22 gram basismeelmix bruin (allergento) of basismeelmix wit
- 90 gram woestijnmix le poole
- 60 gram Schär bröt
- 8 gram gedroogde gist
- 6 gram broodverbeterpasta (allergento)
- 20 gram suiker
- 24 gram zachte roomboter
- 4,2 gram psylliumvezels
- 2 eierdooiers (M)
- 2 snufjes zout
- 150 gram lauwwarme melk
- 120 gram bruiswater

Bereidingswijze:

1. Meng de gist, suiker, lauwwarme melk, eierdooiers en de helft van het meel samen en laat afgedekt 30 minuten rusten.
2. Wel de rozijnen in heet water voor 20 minuten. Giet af en laat uitlekken.
3. Voeg dan de overige ingrediënten toe en mix met een handmixer tot een luchtig beslag in 5 minuten op hoogste stand. Mix als laatste de gewelde rozijnen erdoor.
4. Spray een cakevorm met coatingspray en schep het deegbeslag in de bakvorm. Strijk glad met de achterkant van een natte lepel. (voor een lampionnenbrood) Heb je twee lage ribbelbakvormen nodig. Beide spray je in met coatingspray. De 1 giet je het deegbeslag in en de andere leg er bovenop en klem je vast met 4 klemmetjes.
5. Laat afgedekt rijzen voor 45 minuten op een warm plek. Warm ondertussen de oven op 200 C, met onderin een braadslede.
6. Kook na rijstijd 300 ml water. Schuif het brood in de oven en giet het gekookte water in de bakvorm. Sluit de oven deur en bak het brood 15 minuten. Draai dan de stand terug naar 175 C en bak nog eens 15 minuten.
7. Haal dan het brood uit de oven en haal de bovenste bakvorm er af. Kijken of het brood de juiste goudbruine kleur heeft. Is het brood nog te licht, bak dan nog 5 minuten zonder deksel.
8. Stort het brood op een rooster en smeer evt in met boter (hoeft niet) Laat afgedekt koelen en snijd in plakken.

Notities: