

Glutenvrije Berlinerrollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Tja...zit je al weken te broeien op een idee wat ik je gedachten zit..twijfels die toeslaan of het wel of niet goed uitpakt...dan zit er niets anders op dan het gewoon uit te gaan proberen. Glutenvrije Berlinerbolletjes maken zonder je handen in het deeg! Deegspuiten is mijn favoriet, het moet makkelijk en eenvoudig zijn en binnen 1.5 uur klaar, dan vind ik een recept geslaagd. Hier werden ze gebakken en aan de lopende band opgegeten door de kids en vrienden die in en uitlopen. Gelukkig had ik er meer dan genoeg zodat ik de laatste batch nog op de foto kon zetten. Mijn eerste idee was een laagje spuiten en daarop wat jam en daarop weer een laagje deeg. Maar was bang dat het eruit gaat lopen tijdens het bakken. Dus de twijfel sloeg weer toe en maakte dat ik de jam achteraf erin heb gespoten. Achteraf denk ik dat het geen probleem zou zijn. Zou ook geen gek idee zijn om de berlinerbolletjes gewoon lekker te bakken in de oven met de jam erin! Gelukkig bezocht ik vandaag mijn ouders waar alle kleinkids bezoek waren en waren dus zo op! Check hoe lekker zacht mensen! Wie is er ook gek op berlinerbolletjes?

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 35 STUKS (KLEIN)

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 1 UUR

Benodigdheden:

- 600 gram lauwwarme Lactosevrije melk
- 14 gram gedroogde gist
- 1 zakje vanillesuiker
- 5 eetlepels suiker
- 1 ei maat L
- 40 gram zachte roomboter
- 1 theelepel zout
- 225 gram Schär Bröt

- 425 gram Allergento witte broodmix
- 1 theelepel psylliumvezels

Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten bij elkaar in mix kom van de stand-mixer, behalve de boter. Start met het vocht, gist en suiker en daarop de droge bestanddelen
2. Mix voor 5 minuten en voeg dan de boter toe. Mix daarna nog 3 minuten op de hoogste stand. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen (ruim de mixer nog niet op)
3. Breng het deeg naar het midden met een natte deegschrapper en laat afgedekt 30 minuten rijzen. Zet ondertussen een spuitzak klaar in een maatbeker
4. Mix na de rijstijd het deeg nog een keer 2 minuten stevig door en giet het deegbeslag in de spuitzak. Leg 3 bakvellen klaar en spuit hierop cirkeltjes (2 lagen op elkaar) Laat een paar cm ruimte tussen elk. Spuit 1 cirkel en vul deze op met deeg, en daarop weer een laagje en ook opvullen. Zie hier voor een how to https://fb.watch/g6Lg_OnvWM/
5. Laat de bolletjes voor 30 minuten rijzen. 1 vel kun je op een bakplaat leggen en in een voorverwarmde oven op 50 C met een schaalje water, om het rijproces te versnellen. Vooral tijdens koude dagen
6. Warm ondertussen de olie op zacht vuur. Gebruik de middelste pit, het bakken gaat namelijk erg snel wanneer de olie te heet is. Dit moet je voorkomen anders gaart de binnenkant niet goed
7. Wanneer de berlinerbollen gerezen zijn dan knip je vierkantjes uit je bakpapier met de berlinerbol erop. De bollen zijn namelijk vastgeplakt aan het papier en dus moet het bakpapiertje in de eerste minuten meegebakken worden. Ze laten dan vanzelf los.
8. Wanneer de olie heet genoeg is doe je een 2 of 3 bollen per keer bakken. Na 2 minuten kun je het papiertje met een tang verwijderen. Leg dit op een bord. Bak ze aan 1 kant goudbruin en draai ze daarna pas om. Teveel draaien zorgt ervoor dat ze teveel olie opnemen
9. Leg ondertussen een schaalje suiker klaar. Meteen na het bakken zet je ze over in een vergiet met een keukenpapiertje en rol je ze daarna meteen door de suiker. Wacht je hier mee dan plakt de suiker niet meer. Je kunt hiervoor hele fijne suiker nemen of basterdsuiker of poedersuiker wanneer ze afgekoeld zijn
10. Bak alle bolletjes af. Doe een halve pot jam in een spuitzak. Graag jam zonder stukjes en gebruik een spuitmondje met een dun tutje. Steek met een stokje de berlinerbollen aan de zijkant diep in en maak draaiende bewegingen. Spuit het gaatje vol met jam. Werk zo alles af

Notities: