

Glutenvrije Cinnabolls

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Vandaag ben ik 39 jaar geworden, voor de verjaardagsvisite stond er vandaag een gv slagroomtaart op tafel (recept komt in het boek) en 's morgens kon ik t niet laten om toch weer te experimenteren met deeg. Mijn zoontje is gek op Zeeuwse bolussen. Deze maakte ik vroeger vaak voor hem. Vandaag geprobeerd met de Allergento mix. Ging supergoed! Ipv rollen door de suiker er nu maar over gestrooid waardoor ik de suikerlaagjes in het midden mis. Deegbeslag heb ik in een spuitzak gedaan en spiraaltjes gespoten. Ze waren superzacht en het bezoek heeft ze allemaal opgegeten. Ik vond de smaak echt proeven naar een kruising van een Zeeuwse bolus en een cinnamonrol Alleen hoe gaan we deze kruising noemen? Cinnaboll?

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 14 STUKS

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 500 gram witte broodmix van Allergento
- 14 gram gedroogde gist
- 75 gram zachte half gesmolten roomboter
- 13 gram melkpoeder geen koffiemelk!
- 25 gram suiker
- 1 theelepel xanthangum (3 gram)
- 1 eetlepel psylliumvezelspoeder (6 gram)
- 300 gram warme melk
- 150 gram bruiswater

Bereidingswijze:

1. Warm de melk goed op en meng deze met het bruiswater. Wanneer het lauw aanvoelt kun je de suiker en de gist toevoegen. Roer goed door en laat staan voor 5 min.
2. Voeg de rest vd ingrediënten toe en Mix goed ong 5 min tot een soepel deeg op middelste stand. Vergeet na 30 sec niet de zijkanten mee te schrapen.
3. Neem een spuitzak en vul dit met het deeg. Spuit spiralen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Zie foto
4. Meng de basterdsuiker met de stroop en kaneel en verdeel een eetlepel ervan op je deegbroodjes
5. Laat afgedekt 40 min rijzen. Warm intussen de oven op 200 graden met een braadslede en steentjes. (Ongeveer 20 min) (we gaan weer bakken met stoom) zie mijn eerdere topics op Facebook hoe je dat doet)
6. Spuit de broodjes in met water. En kook water. Wanneer je de broodjes in de oven schuift giet je ongeveer 150 ml in de braadslede en sluit direct de oven. Bak de broodjes voor ong 13 a 15 min tot ze goudbruin zijn en de onderkant een mooie goudbruine kleur hebben. Niet te lang!
7. Laat ze afkoelen of eet ze lekker warm op!

Notities: