

Glutenvrije Grissini

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Nog even en we mogen weer het weekend inluiden! Haal je borrelplank maar alvast uit de kast, want met deze heerlijk glutenvrije grissini's maak jij je plankje compleet! Weg met die peperdure stengeltjes uit de supermarkt. Gewoon lekker zelf maken, want dit doe je in een handomdraai! Ook nieuwsgierig hoe ik deze heb gemaakt? Check hier het recept! Ayman heeft in ieder geval gister genoten van een zelfgemaakte cheesedipper ?

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 28 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 2 UUR

Benodigdheden:

- 250 gram glutenvrije bloem (ik heb Nutrifree pan gebruikt)
- 50 gram kikkererwtenmeel
- 200 ml lauw warm water
- 20 ml olie (voor extra smaak heb ik olijfolie gebruikt) zonnebloem olie kan ook
- 2 gram gedroogde gist (2 theelepeltjes) of 6 gram verse gist (1/4 blokje verse gist)
- 1 theelepel zout

Bereidingswijze:

1. Los de gist op in het lauwe warme water in een grote kom en laat 5 minuten staan
2. Voeg dan de olie toe en roer goed door
3. Voeg dan de meelsoorten en het zout toe en kneed met de hand tot een deegbal
4. Dek de kom af met huishoudfolie en laat rijzen voor 2 uur. Verwarm de oven voor op 200 C
5. Bestrooi je werkvlak met kikkererwten meel en stort het deeg daarop. Verdeel het deeg in stukjes zo groot als een walnoot en rol deze uit tot een stengel van ongeveer 20-25 cm. Wil je mini-stengels maak ze dan kleiner
6. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en leg daar de stengels deeg op. Laat steeds een cm ruimte er tussen.
7. Smeer de grissini in met water en bestrooi met zaadjes naar keuze of laat ze naturel
8. Bak de grissini tot ze goudbruin zijn, dit duurt ongeveer 10 a 15 minuten. Wanneer ze goudbruin zijn breek dan een grissini om de binnenkant te checken. Is deze nog zacht dan moet je ze langer bakken. Draai de thermostaat terug naar 160 C en laat nog 5 a 10 minuten verder bakken. De grissini moet aan de binnenkant knapperig zijn
9. Leg ze daarna op een rooster en laat afkoelen. Serveer ze met een lekker dipje of op de borrelplank

Notities: