

Glutenvrije Kadetjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Voor het eerst deel ik een recept wat ook echt in mijn boek gaat komen. Puur omdat ik het jullie gun en alle mensen die het lekkere brood moeten missen niet langer wil laten wachten. Mensen je weet niet wat je meemaakt met deze heerlijke zachte broodjes! Zo lekker zacht en luchtig van binnen en buiten. Met dit broodje kun je alle kanten op! Probeer het maar eens uit! Je gaat er geen spijt van krijgen!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 STUKS

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 100 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 gram Schar Brotmix
- 200 gram Witte broodmix Allergento (zie notitie voor vervanger)
- 400 ml warm water
- 14 gram gedroogde gist
- 1 eetlepel suiker
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- Kleine theelepeltje zout (niet teveel want allergento-mix bevat al zout)

Bereidingswijze:

1. Meng het warme water met de gist, suiker en olie en roer goed door. Laat voor 5 min staan tot het mengsel bubbelt
2. Doe in een grote mengkom de meelsoorten en voeg daar het zout aan toe en meng het door elkaar. Maak in het midden een kuiltje en voeg daar het gistmengsel aan toe
3. Neem een handmixer en mix het geheel voor een paar minuten tot je een mooi glad mengsel hebt. Schraap al het deeg bij elkaar met een deegschrapper en dek af met een doek. Laat rijzen voor ongeveer 60 min
4. Vet je werkvlak in met wat zonnebloemolie of gebruiken een siliconenbakmat. Stort je deeg daarop en breng het deeg bij elkaar tot een deegbal met behulp van ingevette handen en ingevette schrapper.
5. Bestrooi loyaal met rijstmeel om de boel makkelijker te maken. Vorm tot een lange dikke staaf en verdeel het in 10 stukken. Bol de stukken met behulp van rijstmeel op
6. Leg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bestrooi de bollen met rijstmeel en laat rijzen voor 40 min
7. Zet als er nog 25 minuten rijstijd over is de oven aan op 200 C hete lucht en warm een braadslede met eventueel wat stenen mee onderin de oven
8. Als rijstijd voorbij is kook je wat water ongeveer 150 ml. Als de broodjes zijn gerezen spuit je ze in met water. En bestrooi je ze nogmaals met rijstmeel. Wanneer je de broodjes in de oven schuift giet je gekookt water in de braadslede. En sluit je direct de oven
9. Na 5 minuten spuit je nog een keer de broodjes in en laat je ze goudbruin bakken voor ongeveer in totaal 15 a 20 minuten. Keer halverwege de bakplaat om als je merkt dat de achterste broodjes sneller bruin worden dan die aan de voorkant liggen.

Notities: