

Glutenvrije Knisperbollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk glutenvrije zachte en luchtige licht bruine bollen, wie wil dat nou niet! Super lekker met een laagje boekweitgrutten die ik erop heb gestrooid. Dit zorgt voor een heerlijke knisper wanneer je een hap eet! Ze zijn heerlijk en totaal niet van glutenvol te onderscheiden! Idee van een volger om ze knisperbollen te noemen :) Maak jij ze ook gauw? je gaat er namelijk echt versteld van raken dat dit kan met glutenvrij!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 13 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15-20 MINUTEN

RIJSTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 150 gram witte broodmix Allergento
- 150 gram bruine broodmix Allergento
- 70 gram Schär Bröt of Schär Foodmix
- 80 gram glutamix wit Le poole (eventueel te vervangen met witte broodmix Allergento of Woestijnmix Le Poole)
- 50 gram havermix Le poole
- 4 snufjes zout (is genoeg want Allergento mix bevat al zout)
- 25 gram zonnebloemolie of margarine
- 155 gram lauw warm water
- 295 gram bruis water op kamertemperatuur
- 9 gram broodverbeteraarpasta (Allergento)
- 14 gram suiker
- 14 gram gedroogde gist
- 8 gram psylliumvezels

Bereidingswijze:

1. Meng het water met de gist en suiker en laat 5 minuten staan
2. Giet daarop de zonnebloemolie
3. Doe de meelsoorten erop, het zout, psylliumvezels en broodverbeterpasta
4. Mix in een standenmixer voor ongeveer 8 minuten. Vergeet na 30 seconden niet de zijkanten mee te schrapen
5. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en schep op elke plaat een aantal bollen met behulp van een ijstang
6. Neem nu een lepel en een beker water er druk de bollen een beetje plat en mooi rond of ovaal. Je kunt ook je vingers nat maken en met je handen uit drukken. Bepaal zelf of je dit wil en hoe dik. Hoe dikker je broodjes hoe meer kruim je krijgt. Laat voldoende ruimte tussen. Er komen 13 stuks bollen uit, dus verdeel over beide platen de helft. Bestrooi met boekweitgrutten of zaad naar keuze
7. Laat rijzen op een warme plek voor ongeveer 15 a 20 minuten. Warm intussen de oven op 220C met een braadslede met eventueel wat grind. We gaan namelijk weer bakken met stoom. Zie hier hoe je dat doet <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/hoe-bak-ik-met-stoom/>
8. Kook 250 ml water en spuit de broodjes na het rijzen in met water met behulp van een plantenspuit
9. Wanneer je de broodjes in de oven hebt geschoven, giet je gekookt water in de braadslede en sluit je meteen de ovendeur
10. Bak de broodjes in 15 a 20 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster onder een schone doek.

Notities: