

Glutenvrije Knoflook Kaasbrood

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Van de week stond ik weer in de keuken om een idee wat in mijn hoofd oppopte uit te proberen. Ik wilde graag een knoflook/kruiden/kaas brood maken waarvan je de laagje zo van elkaar kunt scheuren. En tegelijkertijd met een deegje waar je je handen niet aan vies hoeft te maken. Niets is minder waar, deegbeslag wat uit de spuitzak is gelopen terwijl ik mijn spullen klaarzette, plakkerige handen, deeg over mijn aanrechtblad. En het resultaat....geen pull effect met laagjes, maar een samengeweven brood die je toch even moet snijden met mes of snijmachine. Klinkt allemaal dramatisch en geeft niet de motivatie om de keuken in te springen en het brood te maken, integendeel....maak het juist wel! Het resultaat is namelijk verbluffend lekker. Ik zou alleen een andere werkomschrijving aanbevelen. Deze heb ik in het recept gezet. Kortom een lekker brood om te serveren bij een kom soep op de zondag of een borrel op de vrijdag. En het brood met een pulleffect, die komt later wel! ;)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 50 MINUTEN

RIJSTIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- 275 gram witte broodmix Allergento
- 150 gram Finax witte broodmix of Schär Foodmix
- 75 gram aardappelzetmeel
- 12 gram gedroogde gist
- 200 gram lauwe lactosevrije melk (kan vervangen worden door water)
- 250 gram bruiswater
- 20 gram warm water
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel psylliumvezels
- 6 snufjes zout

- 1 theelepel broodverbeteraar
- 1 theelepel suiker

Bereidingswijze:

1. Pel de knoflookteentje en rooster ze met een eetlepel olie tot goudbruin op zacht vuur. Druk ze daarna fijn uit met een vork
2. Meng de kaas, peterselie en basilicum samen met de fijne knoflook en de olie. Gebruik ook de olie waar je de knoflook in hebt gebakken
3. Meng het water en de melk samen in een mengkom en doe daar het gist bij en de suiker. Laat 5 minuten staan
4. Weeg het meel af in voeg toe, samen met de psyllium, het zout, olie en verbeterpasta
5. Meng alles goed voor ongeveer 8 minuten in een standmixer op de hoogste stand. Vergeet niet de zijkanten mee te schrapen
6. Dek af en laat 10 minuten rijzen
7. Doe het deegbeslag in een spuitzak, of gebruik een lepel
8. Neem een bakblik <https://www.allergento.shop/product/broodbakblik-alusteel-280-x-105-x-85-mm/> en spuit deze in met de coatingspray
9. Doe een laag deegbeslag in de bakblik en daarop een laagje van je knoflookmengsel. Bouw zo je brood op in laagjes. Eindig met een laagje knoflookmengsel
10. Laat het brood afgedekt met huishoudfolie en een theedoek rijzen voor ongeveer 45 minuten
11. Warm intussen de oven op 220 C met een braadslede onder in de oven
12. Wanneer het brood gerezen is, kook je 300 ml water. Spuit het brood in met water
13. Neem een vel aluminiumfolie om de bakvorm op te leggen. Zorg voor een ruim vel, want wanneer het brood gaat rijzen in de oven gaat de olie uit de vorm komen. Zo zorg je voor dat je oven niet vies wordt.
14. Wanneer je het brood in de oven schuift, giet je het gekookte water in de braadslede
15. Zet de ovendeur meteen dicht en bak voor 10 minuten. Draai dan terug naar 180 C en laat rustig bakken voor nog eens 40 minuten. Wordt de bovenkant te snel bruin, bedek dan met een vel aluminiumfolie
16. Stort na het bakken meteen op een rooster, en laat het brood op de zijkant liggend onder een doek afkoelen

17. Serveer lekker bij de soep of borrel

Notities: