

Glutenvrije Kruidenstokbroden

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Laatst liep ik door de supermarkt en zak ik zakjes met toast met verschillende smaakjes liggen. Ik dacht nou die moeten we ook glutenvrij kunnen maken. Met mijn stokbrodenrecept dat ik vorige week deelde maakt ik deze heerlijke kruidenstokbroden met verschillende smaakjes. Super eenvoudig gemaakt en met eigen toevoegingen te variëren naar eigen smaak. Je kunt ze zo aansnijden en serveren als heerlijke dipper bij sausjes of nog even afbakken als krokante toastjes! voor op de borrelplank!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 4 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 10 MINUTEN

RIJSTIJD: 3 UUR

Benodigdheden:

- 1x stokbrodenrecept <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/glutenvrij-stokbrood/>
- Tomaat Stokbrood
- 4 theelepels tomatenpuree
- 2 theelepels gedroogde peterselie
- paar chilivlokjes
- Mediterraan stokbrood
- 1 theelepel goede olijfolie
- 1 theelepel gedroogde peterselie
- 1 theelepel kruidenboterkruiden
- Rozemarijn stokbrood
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel rozemarijn (mag meer naar eigen smaak)
- Italiaans stokbrood
- 2 theelepels gedroogde peterselie

Bereidingswijze:

1. Maak het deeg voor de stokbroden volgens recept klaar zie hier <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/glutenvrij-stokbrood/>
2. Verdeel de hoeveelheid van het deeg door 4 en verdeel over 4 kommetjes
3. Breng elk deeg op smaak met de kruiden en tomatenpuree en meng goed samen. Laat rijzen en bereid het deeg verder zoals aangegeven in het recept van de stokbroden.
4. Bak de stokbroden 10 minuten ipv de volledige baktijd. Ze zijn dan wel gaar, maar niet knapperig zoals de stokbroden. Zo blijven ze zacht. Laat afkoelen op een rooster onder een doek
5. Wil je krokante toastjes, snijd de stokbroden in dunne plakjes en smeer ze in met een beetje olijfolie en bestrooi met gedroogde peterselie. Bak krokant in een warme oven op 200 C voor ongeveer 20 minuten tot de randen iets kleuren of tot de gewenste krokantheid. Doe dit wel kort voor het serveren.
6. Wil je het brood als dipper gebruiken of op de borrelplank, snijd dan in plakjes en serveer
7. De stokbroden zijn prima in te vriezen of snijd enkel af wat je nodig hebt en vries de rest in.

Notities: