

Glutenvrije Paasbunny's

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke glutenvrije paasbunny's zijn in een handomdraai gemaakt. Geen handen in het deeg, maar opspuiten, laten rijzen en hup de oven in. Dit gemak willen we toch allemaal? Bij mij is de vormgeving alleen iets minder goed gelukt, hopelijk kan jij dat beter! De smaak is er in ieder geval niet minder om :)

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 7 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 75 MINUTEN

Benodigdheden:

- 65 gram heet water
- 125 gram bruis water
- 100 gram lauw water
- 100 gram Schär Bröt
- 200 gram Allergento witte broodmix
- 1 theelepel psylliumvezels
- 7 gram gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 4 snufjes zout (Allergentomix bevat al zout)
- 20 gram ongeklepte slagroom

Bereidingswijze:

1. Meng het lauwe water samen met de gist en suiker en laat 10 minuten staan
2. Meng de overige ingrediënten met elkaar, en voeg alle wateren en het gistmengsel toe
3. Klop met een handmixer tot een mooi glad beslag in een paar minuten
4. Neem een deegschrapper en schraap het deeg aan de zijkanten naar het midden en dek af met een theedoek. Laat rijzen op een warme plek voor 30 minuten
5. Ga er dan nog een keer doorheen met een handmixer voor een paar seconden en doe het deeg in een spuitzak
6. Knip een grote punt af en spuit op een bakplaat bekleed met bakpapier bunny's (zie onderstaand filmpje)
7. Prik er wat rozijntjes in en laat ze rijzen voor 45 minuten. Spuit de broodjes na het rijzen in met water
8. Bak in een voorverwarmde oven op 200 C voor ongeveer 20 minuten met stoom
9. Leg de broodjes op een rooster en laat afkoelen onder een doek

Notities: