

Glutenvrije Piccolini's

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze mini pizzaatjes oftewel piccolini's zijn geweldig als een snack en staan binnen een handomdraai op tafel! Ideaal voor een borrel of gebruik in een pizzarette. En de topping....die mag je helemaal zelf bepalen en erop los variëren. Tip! Maak eens een voorraadje extra en vries het in. En maak ze zo groot als je wil! Je hoeft bij dit recept geeneens met je handen in het deeg, hoe tof is dat?!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 30 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- Lijnzaadpapje
- 20 gram blonde lijnzaadmeel
- 50 gram heet gekookt water
- Deeg
- 200 gram bruiswater
- 200 gram gekookt heet water
- 50 gram koud water
- 7 gram gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 350 gram landbroodmix van Allergento (kan ook vervangen worden met Allergento witte broodmix of ander glutenvrij meel)
- 200 gram witte broodmix van Allergento
- 1 theelepel psylliumvezels
- optioneel 1 theelepel broodverbeterpasta Allergento

Bereidingswijze:

- Meng het gekookte water met het gemalen lijnzaad (kant en klaar of zelf malen) en laat 5 minuten staan
- Meng al het water met elkaar, voeg het gist en suiker toe, en als laatste de overige ingrediënten en het lijnzaadpapje. Mix voor ongeveer 5 minuten met een standmixer op middelhoge stand
- Neem een spuitzak en doe daar het deegbeslag in, knip een punt af en spuit spiraalrondjes op een bakplaat bekleed met bakpapier (zie onderstaand filmpje)
- Laat de rondjes rijzen voor ongeveer 45 minuten, kan ook in warme oven die je opgewarmd hebt op 50 C en uitgezet hebt. Vergeet geen schaaltje water onderin de oven te leggen (haal de pizzabodems in dit geval na 30 minuten eruit en warm de oven op 200 C
- Meng ondertussen de gezeefde tomaten, met de olie en kruiden, bedek hiermee de pizzaatjes
- Doe daarop de gesneden ui, de tonijn en de raspte kaas, en wat olijfjes, of gebruik een topping die jij zelf lekker vindt

- Bak de piccolini's direct af tot goudbruin in ongeveer 15 minuten. Hou goed in de gaten
- Dek ze voor gebruik af met een schone theedoek

Notities: