

# Glutenvrije Subwaybroodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Zie hier glutenvrije Subway broodjes! Dit zijn heerlijke fluffy zachte broodjes, wat zelfs de volgende dag heerlijk zacht is. Je kunt dit broodje vullen als een sandwichbroodje of met iets lekkers warm. Het broodje is qua smaak nauwelijks te onderscheiden van glutenvol en super lekker. Het hoogtepunt van dit broodje vind ik toch wel echt dat je niet met je handen in het deeg hoeft. Lekker opspuiten en that's it. Het gemak dient de mens, zoals we dat zeggen.....

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 200 gram witte broodmix van Allergento
- 100 gram Finax witte broodmix
- 50 gram aardappelzetmeel
- 9 gram gedroogde gist
- 200 gram lauwe lactose vrije melk
- 130 gram bruiswater
- 3 snufjes zout (allergentomix bevat al zout, dus niet te veel)
- 1 theelepel psylliumvezels
- 1 theelepel suiker
- 2 eetlepels zonnebloemolie

## Bereidingswijze:

1. Meng de lauwe warme melk met de suiker en gist en laat 5 minuten staan
2. Voeg de overige ingrediënten toe, eerst de natte, dan de droge erop
3. Mix met handmixer voor een aantal minuten op hoogste stand tot een mooi glad deegbeslag
4. Doe het deegbeslag in een spuitzak en knip een punt af
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en 5 ovaaltjes. Spuit nog een ovaaltje op elk broodjes. Dus 2 lagen
6. Meng de ingrediënten van de topping en verdeel deze over de ovaaltjes
7. Neem een diepe ovenplaat als je die hebt en doe deze over de bakplaat met broodjes en laat rijzen voor 45 minuten. Geen theedoek want het plakt
8. Warm ondertussen de oven op 220 C met een braadslede (we gaan weer bakken met stoom)
9. Spuit de broodjes in met water uit een plantenspuit en bak ze goudbruin in ongeveer 15 a 20 minuten
10. Leg de broodjes op rooster en laat onder een schone theedoek iets afkoelen, hier worden ze zacht van. En beleg ze lekker na keus!

*Notities:*