

Glutenvrije Tijgerbollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 17 MINUTEN

RIJSTIJD: 70 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram bruiswater
- 250 gram warm water
- 10 gram gedroogde gist
- 20 gram olie
- 8 gram zout
- 500 gram Schär Bröt

Bereidingswijze:

1. Meng het water samen (het moet lauwwarm zijn samen) doe de gist en suiker bij en laat 5 minuten staan.

2. Voeg dan het meel toe en mix in een stand-mixer voor 7 minuten op de hoogste stand. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen
3. Breng het deeg naar het midden van de mengkom met een deegschrapper. Maak je handen nat met wat olie en vorm een deegbal van het deeg. Dek af en laat rijzen voor 40 minuten
4. Giet dan de 20 gram olie en het zout er bij en mix kort op de hoogste stand in de mixer
5. Vet het werkvlak iets in en stort het deeg daarop. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken. Strooi er een klein beetje rijstmeel over en op je werkvlak en bol ze mooi op.
6. Druk de bollen deeg iets aan tot een dikte van 2,5 a 3 cm dik en laat afgedekt rijzen voor 30 minuten
7. Warm ondertussen de oven op 250 C met onderin de oven een braadslede
8. Maak het tijgerpapje en klaar door de ingrediënten samen te roeren in een schaaltje. Dek het af en laat rijzen tot de rijsttijd van het brood klaar is.
9. Kook 300 ml water wanneer de rijsttijd bijna verlopen is.
10. Roer het tijgerpapje goed door en schep op elk broodje 1 a 2 lepels van het tijgerpapje. De bovenkant moet helemaal bedekt zijn.
11. Zet de broodjes meteen in de oven en giet het gekookte water in de braadslede. Sluit direct de ovendeur. Bak de broodjes 2 minuten op 250 C en daarna 15 minuten op 220 C tot deze goudbruin van kleur zijn.
12. Leg de broodjes op een rooster en laat afkoelen onder een schone doek. De broodjes zijn zijn goed in te vriezen, wil je een deel bewaren. Bak ze dan weer heerlijk vers op 180 C voor 8-10 minuten

Notities: