

Glutenvrije Zachte Broodstokjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Voor het avondeten hadden we soep en deze heerlijke zachte broodstokjes. Mensen deze moeten jullie echt een keer uitproberen, zo zacht en fluffy! En super eenvoudig te maken

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 30 STUKS

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 350 gram lauw water
- 19 gram gedroogde gist
- 40 gram suiker
- 520 gram glutenvrije meel>ik heb witte broodmix van Allergento gebruikt, maar een ander merk kan ook
- 7 gram zout
- 5.5 gram xanthangum
- 4.5 gram bakpoeder
- 3 eieren M
- 2 theelepels azijn
- 75 gram olijfolie

Bereidingswijze:

1. Meng het water, gist en suiker met elkaar en laat 5 minuten staan
2. Voeg de overige ingrediënten in de mixer en mengen voor 30 seconden. Schraap de zijkanten goed mee en mix op hoogste stand voor 5 min
3. Doe het deegbeslag in een spuitzak en knip een ruim puntgat af en spuit op een bakplaat met bakpapier staafjes
4. Laat rijzen voor 10 min op een warme plek. Ik heb ze zelf in een warme oven op 40-50 C laten rijzen
Na 10 min eruit halen en de oven op 220 graden zetten. Buiten de oven laten rijzen mag ook
5. Spuit je broodjes in met water en bak ze goudbruin
6. Leg na het bakken op een rooster en laat ze iets afkoelen onder een schone theedoek. Smeer ze dan in met wat olijfolie en bestrooi ze met wat Italiaanse kruiden.

Notities: