

Glutenvrije zachte Krentenbollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Kijk mensen hoe mooi luchtig deze zachte krentenbollen zijn! Een recept wat ik altijd gebruikte om glutenvolle krentenbollen te maken, en nu dus omgezet in glutenvrij. Deze zijn ook zo gemaakt en heerlijk met een likje boter. Ik heb zelf rozijnen gebruikt in plaats van krenten, dus eigenlijk zijn het rozijnenbollen. Wil jij ook weer eens genieten van zo heerlijke zachte vruchtenbol? Dan moet je zeker deze een keer maken!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 13 STUKS

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram wit broodmix Allergento
- 100 gram bruin broodmix Allergento
- 150 gram woestijnmix Le poole
- 13 gram gedroogde gist
- 9 gram broodverbeterpasta Allergento (1 volle theelepel)
- 15 gram suiker
- 40 gram zachte roomboter
- 7 gram psylliumvezels
- 2 eidooiers
- 2 snuffjes zout (let op Allergentomixen bevatten al zout en de mix van Le Poole niet)
- 250 gram goed warme lactosevrije melk
- 200 gram bruisend bronwater
- 200 gram rozijnen (1 uur geweld in heet water en uitgelekt)

Bereidingswijze:

1. Meng de melk en het water, daarbij de gist en suiker met elkaar en laat 5 min staan
2. Voeg de verbeterpasta en roomboter en dooiers toe
3. Meng alle droge ingrediënten met elkaar en strooi deze boven het gistmengsel
4. Mix alle ingrediënten met elkaar en vergeet na 30 sec niet de zijkanten mee te schrapen.
5. Laat mixen voor 7 min op middelste stand. Voeg als laatste de gewelde uitgelekte rozijnen toe
6. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier
7. Neem een ijsschep en een beker water. Dompel je ijsschep in t water en schep een bol deeg. Werk de randen steeds mooi nr binnen.
8. Vorm de ballen goed rond en leg ze gespreid over 2 bakplaten.
9. Laat ze 10 min rijzen en neem dan een lepel gedompeld in water en wrijf ze iets platter. Niet teveel!
10. Laat verder rijzen voor 20 min. Zonder doek mag! Is namelijk best een plakkerig deeg. Op een warme plek
11. Verwarm de oven ondertussen op 210 graden hete lucht.
Warme een braadslede met stenen mee onderin de oven. We gaan namelijk weer bakken met stoom <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/hoe-bak-ik-met-stoom/>
Voordat je de krentenbollen in de oven schuift spuit je de broodjes in met water mbv een plantenspuit
Zorg ervoor dat je gekookt water klaar heb staan om meteen in de braadslede te gieten.
12. Wanneer je de broodjes in de oven schuift giet je gekookt water over je steentjes en sluit je de ovendeur.
Dit stomeffect zorgt voor een mooiere ovenrijs en lekkere korst
13. Bak tot ze goudbruin zijn, smeer ze in met roomboter voor een [zachte](#) korst en glans die past bij krentenbollen en leg ze op een rooster om af te koelen met een schone theedoek erop

Notities: