Glutenvrije Haverbollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Kijk deze heerlijke glutenvrije haverbollen! Heerlijk luchtig en zacht! Perfect voor de lunch of in de broodtrommel. Deels gemaakt een havermix en bestrooid met gebroken havermout.

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: CIRCA 12 STUKS

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram wit broodmix Allergento
- 100 gram bruin broodmix Allergento
- 150 gram Haverbroodmix Le poole
- 14 gram gedroogde gist
- 9 gram broodverbeterpasta Allergento
- 14 gram suiker
- 25 gram zonnebloemolie of boter
- 450 gram lauwwarm water
- 3 snufjes zout (let op Allergentomixen bevatten al zout en de havermix van Le Poole niet)
- 7 gram psyliumvezels

Bereidingswijze:

1. Meng het water, gist en suiker met elkaar en laat effe staan
   Voeg de verbeterpasta en olie toe
   Meng alle droge ingrediënten met elkaar en strooi deze boven het gistmengsel
2. Mix alle ingrediënten met elkaar en vergeet na 30 sec niet de zijkanten mee te schrapen.
   Laat mixen voor 10 min op middelste stand
3. Neem een ijsschep en een mok water. Doop steeds de ijslepel hierin en schep bollen deeg en leg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Max 9 bollen per bakplaat.
4. Strooi er wat zaden, boekweitgrutten of haver op en laat rijzen voor circa 30 a 40 minuten.
5. Warm intussen de oven op 210 graden hete lucht.
   Warm een braadslede met stenen mee onderin de oven. Voordat je het brood erin schuift spuit je de broodjes in met water.
   Zorg ervoor dat je gekookt water klaar heb staan.
6. Wanneer je de broodjes in de oven schuift giet je gekookt water over de hete steentjes en sluit je de ovendeur.
   Dit stoomeffect zorgt voor een mooiere ovenrijs en lekkere korst
7. Bak goudbruin in circa 15 a 20 min. Leg daarna op een rooster om af te koelen met een schone theedoek erop, zo worden ze lekker zacht

Notities: