Glutenvrije Oliebollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke glutenvrije oliebollen moet je een keer gemaakt hebben. Ze zijn zo lekker luchtig en zacht en knispert van buiten! Totaal niet vettig, dat er gewoon van blijft eten! Ze staan ook binnen 1,5 uur op tafel, dus lekker makkelijk te bakken op bv oudejaarsavond terwijl het bezoek lekker staat te wachten op een warme oliebollen. je bakt het recept binnen 45 minuten!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 25 STUKS

MAAK TIJD: 45 MINUTEN

RIJSTIJD: 1 UUR

Benodigdheden:

- 250 gram witte broodmix Allergento
- 100 gram bruine broodmix Allergento
- 150 gram woestijnmix Le Poole
- 14 gram gedroogde gist
- 20 gram suiker
- 200 gram gewelde rozijnen
- 500 gram bruiswater (1 flesje)
- 50-55 gram warm water
- 40 gram zachte roomboter
- 2 eieren
- 2 snuffen zout
- 7 gram psylliumvezels (Allergento)

Bereidingswijze:

1. Wel de rozijnen in heet water voor 15 minuten. Spoel af en laat uitleggen in een vergiet.
2. Meng het bruiswater met het warme water. Samen zou het lauwwarm moeten worden
3. Voeg de gist en suiker toe en laat 5 minuten staan
4. Voeg de eieren, boter, zout toe en daarop de meelsoorten en psyllium vezelpoeder
5. Mix voor 10 minuten op de hoogste stand in een stand-mixer met vlinderhaak. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen
6. Verwarm ondertussen de oven op 50 C met een bakje water in de oven
7. Mix in de laatste 2 minuten op de laagste stand de rozijnen erdoor.
8. Dek de mengkom af met een doek en laat rijzen in de warme oven voor 1 uur. De oven mag uit wanneer deze warm genoeg is.
9. Warm een ruime pan met zonnebloemolie op middelhoog tot zacht vuur.
10. Na de rijstijd roeren we NIET door het deeg. Doop een ijslepel steeds in een glas met water en schep een bol beslag uit de de kom. Start aan de zijkant en niet in het midden. Op deze manier druk/schep je de lucht er niet uit.
11. Laat steeds bolletjes deeg in de olie glijden. Bak er niet superveel tegelijk. De oliebollen hebben ruimte nodig omdat ze uitzetten en graag willen zwemmen ?
12. Laat uitlekken op keukenpapier in een vergiet en serveer lekker met poedersuiker!

Notities: