Glutenvrije Zachte Puntjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Ik heb een geweldig nieuw broodjes recept voor jullie, die te gebruiken is voor veel doeleinden! Weg met de zware broodjes en kies voor heerlijk luchtig, licht en buigzaam!? Geheel tarwe en melkvrij en super makkelijk te maken. Hier kun je menig kind mee verblijden! Ayman vond ze super lekker en ook de niet coeliakiën waren verbaasd over broodjes hoe lekker ze wel niet zijn!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 8 STUKS

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 80 MINUTEN

Benodigdheden:

- 500 gram schär bröt (varieer gerust met andere broodmixen)
- 5 gram zout
- 6 gram gedroogde gist
- 1 eetlepel suiker
- 40 gram zonnebloemolie
- 470 gram lauw warm water

Bereidingswijze:

1. Meng het water met de gist en suiker en laat 5 minuten staan
2. Voeg dan de olie toe en daarop de meelsoorten en het zout
3. Mix voor 8 minuten in een standmixer. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen
4. Smeer het deeg in met een beetje zonnebloemolie en vorm met een deegschraper tot een bal en dek af met huishoudfolie en een schone doek. Laat dit op een warme plek rusten voor 20 minuten
5. Smeer je werkvlak iets in met zonnebloemolie en stort daarop het deeg
6. Druk het deeg uit tot een cirkel van 25 cm
7. Steek met een deegschraper de cirkel in 8 punten
8. Wanneer het deeg begint te plakken, gebruik je een beetje olie om je handen en werkvlak in te vetten
9. Druk elke punt uit tot een driehoekige lap van ongeveer 2 cm dik en rol het op zoals een croissant. Werk zo alles af en leg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat voldoende ruimte ertussen
10. Bestrooi de broodjes met zaadjes naar keuze of grof maismeel zoals je op de broodjes bij de Marokkaanse of Turkse bakker ziet
11. Dek de broodjes af met een doek en laat rijzen op een warme plek voor ongeveer 1 uur
12. Warm intussen de oven op 250 C met als je hebt een ovensteen. Heb je deze niet warm dan een bakplaat op
13. Wanneer de broodjes gerezen zijn, spuit je ze goed in met water
14. Schuif ze in de oven en spuit de randen/boven/onder en nogmaals de broodjes in met water en sluit direct de ovendeur. Breng de temperatuur terug naar naar 230 C en timer op 3 minuten. Laat bakken
15. Na 3 minuten spuit je nogmaals de randen/boven/onder en nogmaals de broodjes in en sluit je daarna de oven weer
16. Herhaal stap 15 nogmaals (in totaal herhaal je dit proces 3x)
17. Breng na de laatste keer de temperatuur terug naar 200 C en laat de broodjes goudbruin bakken in ongeveer 10 minuten
18. Laat de broodjes afkoelen op een rooster afgedekt met een schone theedoek

Notities: