

# High tea broodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze broodjes zijn werkelijk waar geweldig! Vooral wanneer je ze met een combinatie van Allergento broodmix en Schär foodservice mix maakt. Super zachte fluffy broodjes die je heerlijk kunt beleggen naar wens voor bv een high tea of lunch. Ook kun je er mini burger broodjes van maken of gewoon voor de lekker erbij. Bijvoorbeeld bij een barbeque. Altijd handig om een voorraadje in te vriezen en mee te nemen naar plekjes waar je niet zo snel een broodje voor handen hebt! En weet je de broodjes staan binnen 1,5 uur op tafel! Super snel gemaakt en je hoeft niet eens met je handen in het deeg!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 17 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 1 UUR

## Benodigdheden:

- 200 gram Allergento broodmix wit
- 200 gram Schär food service mix
- 400 ml hand warm water
- 14 gram gedroogde gist
- 1 eetlepel suiker
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepelt zout (laat achterwege bij volledig gebruik van Allergento, deze mix bevat namelijk al zout!)

## Bereidingswijze:

1. Meng het warme water met de gist en suiker in een maatbeker en roer goed door. Laat 5-10 min staan tot het gistmengsel goed omhoog is gekomen en bubbelt
2. Neem een diepe kom en doe daar de meelsoorten in en maak in het midden een kuiltje. Giet daar het gistmengsel in en de olie
3. Mix met een handmixer in 5 minuten tot een fijn egaal deegbeslag. Je zal merken dat het mengsel in het begin best waterig is, maar hoe langer je mixt wordt het beslag steeds dikker
4. Neem een deegschrapper en maak deze nat onder de kraan, schraap de zijkanten naar het midden en dek de kom af met een theedoek. laat rijzen voor 30 minuten (ruim de handmixer nog niet op!)
5. Na 30 minuten mix je het deegbeslag nog een keer 1 minuut goed door. Verwarm de oven op 200 C en een braadslede onderin de oven
6. Vet 2 cupcake bakvormen in, (ik gebruik hiervoor de coatingspray van Allergento) en doe in elk vormpje een ijsschep (middelmaat) deegbeslag in. bestrooi elk bolletje met wat grove maismeel en laat afgedekt rijzen voor 30 minuten
7. Spuit na het rijzen de broodjes in met een plantenspuit en bestrooi nogmaals met grove maismeel
8. Kook 250 ml water. Wanneer je de broodjes in de oven schuift giet je gekookt water in de braadslede. Sluit meteen de ovendeur
9. Bak de broodjes in ongeveer 18-20 minuten goudbruin op 200 C

*Notities:*