

# Kaas kruiers

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Paar dagen terug was ik aan het scrollen op mijn telefoon en zag ik kaas kruiers voorbij komen. Tja ...wanneer je vast heb je overal wel trek in. Maar deze kruiers rook ik gewoon door mijn scherm heen? en moest en zal ze meteen maken. Ayman lag al op bed..dus ik had ze ook gewoon met tarwebloem kunnen maken. Maar wilde het ook voor jullie, dus geprobeerd ze glutenvrij te maken. Gewoon wat meeltjes door elkaar gegooid, en de standaard ingrediënten. En zie hier mooie luchtige kaas kruiers waar je u tegen zegt! En een leuke bijkomstigheid...ik heb mijn handen helemaal niet in het deeg hoeven steken!??? Easypeasy voor iedereen! Mijn oudste wil niks van glutenvrij brood weten, maar nadat hij geproefd had op zijn werk zei hij mama...morgen zou ik graag weer dat brood willen eten, die heb je zeker met gluten gemaakt. Nou nee hoor...gewoon lekker glutenvrij jongen By the way...De knijpvideos in het brood was van dag erna..nog steeds superzacht! Zelfs de 3de dag!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 2

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 30 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 200 gram witte broodmix van Allergento
- 100 gram Finax witte broodmix
- 7 gram gedroogde gist
- 150 gram lauw warme lactose vrije melk
- 125 gram lauw warm water
- 3 snufjes zout (Allergento broodmix bevat al zout)
- 1 theelepel psylliumvezels (poeder)
- Voor de topping
- circa 200 a 300 gram geraspte kaas

- 1 fijn gesneden grote ui
- eventueel: chilivlokken en gedroogde peterselie

## Bereidingswijze:

1. Meng de gedroogde gist met de melk en laat 5 minuten staan
2. Meng in een kom de rest van de droge ingrediënten, en voeg het water en het gistmengsel toe
3. Mix met een handmixer in een paar minuten tot een mooi beslagdeeg, en doe het deegbeslag in een spuitzak
4. Neem een bakplaat bekleed met bakpapier en knip een grote punt van de spuitzak
5. Spuit voor 2 kruiers de buitenlijnen (zie onderstaande video) en spuit ze daarna vol met deegbeslag tot alles bedekt is.
6. Bestrooi de helft van de geraspte kaas over de bodems en daarop de ui en eindig met de rest van de kaas. Strooi de kruiden eroverheen
7. Verwarm de oven 5 minuten op 50 C en zet uit. Leg een schaalje water onderin de oven. Schuif de bakplaat in de oven en laat rustig rijzen voor 30 minuten
8. Haal de plaat eruit, en verwarm de oven op 220 C voor 15 minuten
9. Spuit de kruiers in met water en bak ze met stoom (zie hier hoe je dat doet <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/hoe-bak-ik-met-stoom/>) en bak de kruiers in ongeveer 20 minuten goudbruin
10. Na het bakken leg je ze op een rooster en bedek je ze met een schone theedoek. Zo worden ze heerlijk zacht. Deze kruiers zijn de volgende dag ook nog heerlijk zacht!

*Notities:*