

Kaas ui broodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Mis je iets voor bij de soep of borrel nu je glutenvrij eet? Geen probleem met deze meest heerlijke en luchtige kaas uienbroodjes. Ze zijn zo licht wanneer je ze optilt en vol van smaak! Ook zoals jullie gewend zijn met mijn recepten, in een mum van tijd gemaakt. Ik had geen zin om mijn handmixer of standmixer tevoorschijn te halen dus gebruikte ik een pollepel. Dit ging prima want dit leverde ook een super goed resultaat op! Dus geen juiste apparaat in huis? Geen paniek, pak gewoon een pollepel uit je keuken! Succes met bakken weer! Groetjes Ouafae

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 70 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 gram bruiswater
- 50 gram heet water
- 5 gram gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 10 gram zonnebloemolie
- 4 gram zout
- 225 gram Schär Bröt
- 25 gram Allergento basismeelmix wit (geen kant en klare mix!)

Bereidingswijze:

1. Meng het bruiswater en heet water samen en voeg de gist en suiker toe en laat 5 minuten staan.
2. Voeg het meel toe en roer goed samen met een pollepel tot een mooi deegmengsel.
3. Laat afgedekt rijzen voor 40 minuten op een warme plek.
4. Snijd ondertussen de ui in fijne halve ringen en bak met het zout en de olie licht glazig voor een paar minuten.
5. Roer na rijstijd het zout en de olie erdoor en roer flink door tot het weer een mooi deegbeslag is geworden.
6. Vet je werkvlak in en stort het deeg. Verdeel het deeg in 5 stukken en bol ze op.
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de bollen hierop. Druk/wrijf de bollen met natte handen (mag met water of licht ingevette handen) tot ovaaltjes van 1 cm dik.
8. Verdeel kaas over elke deeglapje en een laagje glazige uien. Strooi er eventueel gedroogde peterselie op en laat 30 minuten rijzen.
9. Warm ondertussen de oven op 200 C met onderin de oven een braadslede.
10. Kook na rijstijd water en schuif de kaas ui broodjes in de oven. Giet het gekookte water in de braadslede en sluit de ovendeur. Bak de broodjes goudbruin in circa 20 minuten. Bestrooi eventueel bij het serveren met wat gehakte peterselie.

Notities: