

Long Cheeseburgers

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke zachte broodjes om cheeseburgers van te maken. Dit keer in een langwerpige variant, die je kunt beleggen naar wens!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 STUKS

MAAK TIJD: 15

BAKTIJD: 14 MINUTEN

RIJSTIJD: 1,5 UUR

Benodigdheden:

- 100 gram Allergento basismeelmix wit (of vervangen door Schär brot)
- 425 gram Schär brotmix
- 10 gram gedroogde gist
- 15 gram suiker
- 1 ei maat M/L
- 25 gram boter op kamertemperatuur
- 35 gram zonnebloemolie
- 8 gram zout
- 480 gram lauwwarm water
- 8 gram psylliumvezelpoeder
- Voor de kipvulling
- 1 kilogram kipgehakt
- Kruiden met: zout, uienpoeder, knoflookpoeder, zwarte peper, cayennepeper, gemberpoeder, paprikapoeder, gedroogde peterselie
- 1 eetlepel kipkruiden
- 1/2 eetlepel knoflookkruidenmix
- scheutje olie

Bereidingswijze:

1. Doe het water in een mengkom en voeg daar de gist en suiker aan toe.
2. Daarop het meel, olie, boter, zout, psyllium en het ei. Mix voor 10 minuten op de hoogste stand, vergeet niet de zijanten goed mee te schrapen.
3. Breng het deeg bij elkaar met een deegschrapper en laat rijzen voor 45 minuten op een warme plek in huis.
4. Bestrooi wat rij smeel over je werkvlak en stort het deeg. Kneed door met behulp van een deegschrapper.
5. Rol het deeg uit tot een rechthoekige plak van 30x33 cm. Snijd met een pizzames het deeg in circa 10 rechthoeken.
6. Verspreid deze met ruimte ertussen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat rijzen voor circa 45 minuten.
7. Verwarm de oven voor op 220 C met een braadslede met wat stenen.
8. Smeer de broodjes in met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaad.
9. Kook water.
10. Schuif de broodjes in het midden van de oven en giet 300 ml gekookt water in de braadslede. Sluit meteen de oven duur.
11. Bak goudbruin in circa 14 minuten.
12. Bak voor de vulling het kipgehakt rul in wat vetstof. Doe de kruiden naar wens erbij. Wanneer het gehakt gaar is, zet je het vuur uit en leg je cheddarkaas erboven op.
13. Laat rustig smelten.
14. Als de broodjes klaar zijn laat je ze iets afkoelen op een rooster. Snijd open en beleg met wat vulling, saus en rauwkost.

Notities: