

Panini broodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze glutenvrije paninibroodjes (weet even geen andere benaming voor) zijn echt geweldig! Heerlijk zacht en vulbaar voor wat jij lekker vind op zo'n broodje. En de smaak is ook gewoon perfect. Wij hebben gewoon met Ayman mee gesmuld! Ik vulde ze zelf met gekruide kipfiletstukjes, maar je kan natuurlijk ook vullen met shoarma of beleggen hoe jij het wil. Dit deegrecept is ook een perfecte basis om het deeg te vullen voor het bakken, zoals fetakaas, spinazie, gehakt, tonijn etc. Laat je glutenvrije fantasie maar gaan!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 7 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 75 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram Schär Bröt
- 250 gram witte broodmix van Allergento
- 14 gram gedroogde gist
- 6 gram zout
- 1 eetlepel honing
- 2 theelepels psylliumvezels
- 1 theelepel broodverbeteraar
- 5 eetlepels zonnebloemolie (60 gram)
- 250 gram bruiswater
- 250 gram warm water

Bereidingswijze:

1. Meng de honing, gist en het warme water met elkaar en laat 5 minuten staan
2. Voeg het bruiswater toe, olie, en verbeteraar. En daarop de meelsoorten, psylliumvezels en het zout
3. Mix met een standmixer op stand 4-5 tot een mooi beslag. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen
4. Breng met een deegschrapper alles naar het midden toe van de kom en laat rijzen voor 60 minuten of 30 minuten in een oven die je voorverwarmd heb op 50 C met een bakje water. Zet de oven uit wanneer je deegkom erin zet. Dek je deegkom wel af met een schone theedoek
5. Wanneer het deeg verdubbeld is, strooi je ruim glutenvrij meel op je werkvlak en stort je het deeg daarop. Kneed het lichtjes naar elkaar tot en druk het tot een staaf. Zie filmpje. Niet teveel drukken, anders gaat de lucht eruit. Die willen we behouden voor een luchtig resultaat
6. Verdeel het deeg in 7 stukken en bol ze op. Laat ze even rusten onder een doek voor een paar minuten
7. Smelt ondertussen ongeveer 45 a 50 gram boter
8. Neem een bol en let goed op dat je ondervlak altijd met meel is bestoven. Druk dit rustig uit tot een cirkel van ongeveer 20 cm. Draai steeds de deegcirkel om, om plakken te voorkomen
9. Smeer er met een kwast gesmolten boter op en vouw de cirkel dicht. Werk alles af en leg de panini's op een bakplaat bekleed met bakpapier. Dek af en laat rijzen voor 45 minuten of weer in de verwarmde oven terugleggen voor ongeveer 30 minuten tot je ziet dat het gerezen is
10. Warm een grill op en knip het stuk bakpapier waar je panini op ligt, leg de panini met bakpapier en al op de grill en doe dicht. Wanneer de panini aan de bovenkant mooi goudbruin is, is je panini klaar. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Bak alle panini's af en leg ze op een rooster en bedek ze met een schone theedoek. Zo blijven ze zacht.
11. Je kunt de panini's openklappen doordat er een laagje boter tussen zit, en vullen naar wens. Dit deeg kun je ook prima gebruiken om een andere vulling toe te voegen ipv boter en dan meteen te bakken, denk aan feta, spinazie, aardappelvulling, gehaktvulling, etc of vul lekker met stukjes gekruide kipfilet, shoarma etc

Notities: