

Panini köfte

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke zachte panini broodjes die gebakken zijn in een contactgrill. Ze blijven heel lekker zacht en je kunt opensnijden om vervolgens te vullen met allerlei lekkers zoals bv de Turkse köftes!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: CIRCA 6 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 25 MINUTEN

RIJSTIJD: 50 MINUTEN

Benodigdheden:

- 7 gram gedroogde gist
- 7 gram suiker
- 200 gram lauwwarm water
- 200 gram koolzuurhoudend water
- 50 gram zonnebloemolie
- 365 gram Schär brotmix
- 35 gram Allergento witte broodmix of Schar brotmix
- 7 gram zout
- 2 theelepels psyllium vezelpoeder (allergento)

Bereidingswijze:

1. Meng de suiker, gist en 200 gram lauwwarm water samen en laat 5 a 8 minuten staan tot je het ziet bubbelen.
2. Voeg de koolzuurhoudend water toe, het meel en daarop het zout, psylliumpoeder en de olie.
3. Mix voor een minuut en schraap de zijanten weer mee. Mix vervolgens voor 10 minuten of hoogste stand.
4. Pak een dienblad en vet in met ietsje olie en bestrooi met rijstmeel.
5. Stort daarop het deeg en verdeel met een deegschrapper het deeg in 5 a 6 gelijke bollen.
6. Vet je handen iets in en maak er mooie bollen van.
7. Strooi wat rijstmeel op je werkvlak en druk 1 voor 1 de bollen uit tot een cirkel. Rol het deeg op tot een soort stokbroodje, druk de naden dicht. Gebruik een klein beetje rijstmeel wanneer je merkt dat het plakt en gebruik een deegschrapper om je deeg iets los te maken.
8. Leg het rolletje deeg op bakplaat bekleed met bakpapier en druk plat tot circa 2,5 a 3 cm dik. Werk alles af en laat afgedekt rijzen voor 50 minuten.
9. Verwarm de contactgrill.
10. Knip het bakpapier rondom de panini's af. Het broodje blijft op het bakpapier liggen.
11. Leg met bakpapier en al in de contactgrill. Laat even een minuut open en sluit daarna dicht. (niet aandrukken) Bak voor circa 5 minuten goudbruin.
12. Leg op een rooster met daarover een schone doek.
13. Vul ze naar wens

Notities: