

Rustieke broodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke artisan rustieke broodjes, met een een heerlijke kort en een zachte center! Helemaal niet moeilijk om te maken en een makkelijk deegje om mee te werken! Wie wil dat nou niet. Maak jij ze ook gauw voor een heerlijk ontbijtje of lunch! En lekker genieten met het hele gezin.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 8 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 30 MINUTEN

RIJSTIJD: 2 UUR EN 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 500 gram Nutrifree mix per pane of Schär Bröt
- 450 gram lauwwarm water
- 8 gram verse gist
- 7 gram zout
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel brood verbeterpasta (Allergento)
- 1 theelepel psylliumvezels (Allergento)
- 1 theelepel suiker of honing

Bereidingswijze:

1. Meng in de mengkom van een stand mixer de suiker, gist en lauwwarme water samen en laat 5 minuten staan.
2. Voeg het meel, psyllium, verbeterpasta, zout en olie toe en mix voor een minuut tot het vermengd is. Schraap de zijanten naar het midden en mix op hoogste stand voor 7-10 minuten.
3. Warm de oven voor 40 C met een bakje water. Dek de deegkom af met een schone doek en laat rijzen in de oven voor 45 minuten. Zet de oven na 25 minuten uit.
4. Strooi wat rijstmeel op het werkvlak en stort het deeg. Druk het deeg uit tot een cirkel van 23 cm en 3,5 cm dik. (deeg niet doorkneden!)
5. Verdeel het deeg met een deegschrapper in 8 punten. Druk elke driehoek ietsje uit. Druk de helft van de driehoek (de punt) dunner uit, zodat je een soort lapje krijgt aan de bovenkant. Strooi er wat rijstmeel over en vouw de punt over de onderkant van de driehoek. Werk op deze manier alles af.
6. Laat afgedekt rijzen in een warme vochtige oven voor 90 minuten. Haal de broodjes in de laatste 25 minuten uit de oven en laat verder rijzen buiten de oven tot de rijstijd is verstreken. Warm ondertussen de oven op 250 C hete luchtstand, met onderin de oven een braadslede.
7. Knip na rijstijd de broodrandjes in met een schaar en maak sneetjes in het brood met een lame of scheermesje. Kook 250 ml water.
8. Spuit de broodjes in met water en strooi er met een zeefje water rijstmeel overheen. Schuif de broodjes in de oven en giet het gekookte water in de braadslede onderin de oven. Sluit meteen de ovendeur dicht.
9. Bak de broodjes goudbruin volgens volgend schema:
 - 5 minuten op 250 C
 - 10 minuten op 220 C (daarna stoom vrijlaten) door de oven een paar seconden open te zetten)
 - 8 minuten op 200 C
 - 8 minuten op 180 C
10. Leg de broodjes op een rooster en laat afkoelen onder een doek.

Notities: