

Witte Triangelbroodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heb jij ook behoefte aan een vers glutenvrij broodje, wat luchtig en zo licht als een wolk is en net niet wegvliegt van je bord :) Maar ook geen zin om te lang in de keuken te staan? Ik hoor je al denken, never dat dit mij gaat lukken! Nou geloof me, dit kan jij ook, in minder dan 1,5 uur tijd heb jij dit lekkere broodje geserveerd op tafel. Wie wil dit nou niet tijdens de zomervakantie?! Lekker en toch makkelijk eten. IK wel in ieder geval!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 17 MINUTEN

RIJSTIJD: 1 UUR

Benodigdheden:

- 300 gram Nutrifree per pan mix
- 275 gram lauwwarm water
- 4 gram gedroogde gist
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 theelepel suiker of honing
- 1 theelepel zout

Bereidingswijze:

1. Meng het water met gist en suiker/honing en laat 5 minuten staan.
2. Voeg het meel toe en mix tot alles goed gemengd is. Voeg dan al mixend het zout en olie toe en mix goed door. Schraap de zijanten naar het midden en mix op hoogste stand voor 7 minuten.
3. Vet een mengkom in met wat zonnebloemolie. De keuze van de kom is belangrijk bij de grote/dikte van de broodjes. Hoe dieper en klein de mengkom hoe hoger het deeg rijst en dikker de broodjes zijn.
4. Giet het deegbeslag in de ingevette mengkom, breng met een natte of ingevette spatel het deeg mooi bij elkaar tot een deegbal. Dek af en laat circa 1 uur rijzen totdat het deeg verdubbeld is.
5. Warm in de laatste 20-25 minuten rijstijd de oven op 250 C met onderin een braadslede.
6. Neem een vel bakpapier en bestrooi er rijstmeel over. Kiep het deeg in de kom om op het vel papier.
7. Snijd met een deegschrapper of mes de deegcirkel in 6 punten. Strooi eventueel wat rijstmeel op de deegschrapper of mes om plakken te voorkomen. Pak de punten voorzichtig op de schrapper of taartmes en leg ruim verdeeld op een bakplaat bekleed met bakpapier.
8. Spray of smeer de broodjes in met water. Strooi wat rijstmeel over de broodjes met een zeefje.
9. Kook 300 ml water
10. Schuif de broodjes in het midden van de oven en giet gekookt water in de braadslede. Bak 2 min op 250 C, verlaag dan de temperatuur naar 220 C en bak verder af tot goudbruin in circa 15 minuten. Laat de broodjes afkoelen op rooster bekleed met een schone theedoek. Daarna zijn de broodjes indien gewenst in te vriezen. Piep ze voor gebruik op in de oven op 180 C voor circa 8-10 minuten.

Notities: