

Zachte witte bollen

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Mis je ook het woord "zacht, licht, luchtig" in combinatie met glutenvrij brood? Dan heb ik dit perfect broodjesrecept voor jou. Deze zachte witte bollen mag je zelfs na 2 dagen op het aanrecht nog steeds "zacht" noemen. Heerlijk voor om mee te nemen naar school/werk in de lunchtrommel. Bak lekker extra met dit recept en bewaar ze in vriezer, zo heb je altijd wat op voorraad. En of ze moeilijk zijn om te maken? zeker niet! Net zoals alle recepten op deze website :) Succes met bakken weer! Groetjes Ouafae Ook de bollen gebakken? Gebruik [#glutenvrijgenietenmetouafae](#) wanneer je een foto op jouw instagram of facebook plaatst. Altijd leuk om te zien wat anderen bakken!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 18 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 60 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 ml lauwwarme melk (soja kan ook) 15 gram gedroogde gist
- 1 dessertlepel honing of suiker
- 8 gram psylliumvezelpoeder (allergento)
- 10 gram zout
- flinke scheut water
- 400 ml koolzuur water
- 700 gram Schär Bröt
- 100 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Meng de melk, gist en honing/suiker samen en laat 5 minuten staan. Meng de psylliumvezel poeder, zout en flinke scheutwater samen en roer tot een vloeibaar papje.
2. Weeg het meel af in een aparte mengkom.
3. Giet het prikwater in een mengkom en daarop 175 gram van het meel en de 100 ml olie. Meng met een garde. Voeg het gistmengsel toe, het psylliumvezel papje en de helft van de resterende meel. Mix nu verder in een stand-mixer tot alles vermengd is.
4. Voeg tijdens het mixen de resterende meel toe en meng goed samen. Schraap dan ze zijanten naar het midden en mix op hoogste stand voor 10 minuten. Schraap tussendoor een paar keer de zijanten weer mee.
5. Breng het deeg bij elkaar en laat afgedekt rusten voor 20 minuten op een warme plek.
6. Leg een kommetje klaar met wat olie en een lepel. Vet de lepel en je handen licht in met wat olie.
ROER NIET IN JE DEEG! ZO BEHOUD JE NAMELIJK DE LUCHTSTRUCTUUR WAARDOOR ZE LICHT EN LUCHTIG WORDEN!
Start aan de zijkant van de mengkom. Schep met een lepel deeg (grootte afhankelijk eigen wens, hoe groot je de bollen wilt) Ik had bollen iets kleiner dan een tennisbal. Pak het over met ingevette handen en wrijf in je hand tot een gladde bol. Leg op de bakplaat. er kunnen 9 a 10 op 1 bakplaat.
7. Werk al het deeg af en laat afgedekt rijzen voor 40 minuten. Warm ondertussen de oven op 250 C met onderin een braadslede. (we gaan namelijk weer bakken met stoom) Zie hier hoe je dat doet [Hoe bak ik met stoom?](#)
8. Spray na baktijd de broodjes in met water en bestrooi eventueel met zaadjes naar keus. Kook 300 ml water. Schuif de broodjes in de oven en giet het gekookte water in de braadslede. Bak voor 3 minuten op 250 C en daarna 15-17 minuten op 200 C tot ze mooi goudbruin zijn geworden.
9. Laat afkoelen op een rooster afgedekt met een schone doek. Verdeel ze in porties en vries ze in. Bij gebruik laten ontdooien en bakken in een voorverwarmde oven op 180 C voor 8-10 minuten.

Notities: