

kaas uienbroodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Dit recept van de glutenvrije kaas uienbroodjes is een recept waar je echt je vingers bij opeet. Heerlijk zacht luchtig broodjes met een smeuge binnenkant van smeerkaas en een heerlijke hartige topping van kaas, uien en kruiden. Lekker om zo op te eten of in stukjes bij de borrel. Of zoals ik heb gedaan gevuld met stukjes kip, rauwkost en lekker zelfgemaakt saus. Lees gauw verder hoe jij deze heerlijke broodjes ook thuis maakt!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 8 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 90 MINUTEN

Benodigdheden:

- 325 gram lauwwarm water
- 15 gram suiker
- 7 gram gedroogde gist
- 60 gram zonnebloemolie
- 50 gram griekse yoghurt
- 375 gram Schär Bröt mix
- 55 gram Allergento basismeelmix wit (geen kant en klare mix) of vervangen met schär
- 6 gram zout

Bereidingswijze:

1. Doe het water in de mengkom van de stand-mixer en voeg de gist en suiker toe en laat 5 minuten staan.
2. Voeg de meel, yoghurt, zout, olie toe en mix voor 8-10 minuten op hoogste stand. Vergeet niet na 30 sec de zijanten mee te schrapen.
3. Schraap het deeg bij elkaar en vet het licht in met wat olie. Laat rijzen voor 1 uur of 30 minuten in warme oven op 40-50 C met een bakje water.
4. Strooi wat rijstmeel op je werkvlak en het deeg en stort het deeg. Vouw met een deegschrapper het deeg samen tot de lucht eruit is.
5. Rol een staaf en snijd 8 gelijke stukken af. Bol ze op.
6. Leg een bakplaat klaar met bakpapier. Rol elke bol uit tot een cirkel van 15 cm. Smeer aan 1 deel wat smeerkaas en vouw het lampje dubbel en smeer op de bovenkant weer wat smeerkaas. Leg deze op de bakplaat. Werk alle bollen op deze manier af.
7. Snijd de ui in fijne reepjes en verdeel deze op de bovenkant van de broodjes. Strooi er wat geraspte kaas, chilivlokken en peterselie op en laat afgedekt 30 minuten rijzen op een warme plek.
8. Verwarm de oven op 200 C. Bak na rijstijd de broodjes in het midden van de oven goudbruin.
9. Snijd de kip in stukjes en bak in wat olie op hoog vuur. Voeg de kruiden toe en roerbak tot het gaar is.
10. Laat de broodjes licht afkoelen op een rooster.
11. Maak de saus klaar door de ingredienten samen te roeren.
12. Smeer op elk broodje wat saus, daarop wat kipstukjes en wat rauwkost en geniet!

Notities: