



Glutenvrij hoort erbij!

Broodje om te testen



Ingrediënten

- 125 gram broodmix (soort naar keuze)
- snufje zout (let op! In sommige broodmixen zit al zout)
- 1 klein theelepeltje honing (of suiker)
- 3 gram gedroogde gist*
- 55 gram melk uit de koelkast
- 55 gram heet water uit de kraan
- 1 kleine eetlepel blueband vloeibaar
- 1 kleine eetlepel crème fraîche

En ook nog:

Mini (kinder) cakevorm van ca 7 x 15 cm (o.a. te koop bij AH en Dille & Kamille)

Bereiding

- Zet de oven op 45 graden.
- Zet een bakje heet water onder in de oven.
- Vet de bakvorm in (een siliconenvorm hoeft niet ingevet te worden).
- Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar.
- * Weeg de gist bij de broodmix, tot 128 gram dus.
- Weeg de melk en het water samen in een maatbeker.
- Giet dit bij het meelmengsel, nog niet roeren.
- Blueband vloeibaar en crème fraîche erbij doen.
- Mix met kneedhaken, gedurende ca 5 minuten, tot een egaal en soepel deeg.
- Het deeg moet redelijk 'vormvast' zijn, maar nog wel plakkerig.
(Is het deeg te stijf voeg dan een halve eetlepel water toe, is het te dun voeg dan een halve eetlepel broodmix toe, mix het er goed door heen.)
- Schraap met een spatel het deeg bij elkaar en schep het als één geheel in de bakvorm.
- 'Stamp' even met het bakblik op het aanrecht en duw het deeg met vochtige vingers glad.



- Schuif het rooster met de vorm, 1 richel onder het midden, in de oven.
- Ongeveer 30-45 minuten laten rijzen tot het zichtbaar gerezen is, tot ongeveer 1 cm onder de rand (rijst nog verder tijdens het opwarmen van de oven).
- Brood en bakje water in de oven laten staan.
- Oven op 190 graden zetten en 45 minuten laten bakken (= 10 minuten opwarmen + 35 minuten bakken).
- Laat het broodje op een rooster afkoelen (voor een zachte korst onder een vochtige theedoek).

