



Glutenvrij hoort erbij!

Broodrecept BBM



Ingrediënten

- 310 gram koud water
- 1 theelepeltje zout (NB: alleen als er niet al zout in de broodmix zit)
- 350 gram glutenvrije broodmix*
- 5 gram gedroogde gist
- 45 gram Blueband vloeibaar (lactosevrij)

Bereiding

- Zet het bakblik van de BBM op de weegschaal en zet die op 0.
- Weeg het water in de bakvorm.
- Dan eerst (eventueel) het zout er bij doen.
- Zet de weegschaal weer op 0
- Voeg 175 gram broodmix toe.
- Weeg nu de gist in het midden van het meel zodat het alleen met het meel in aanraking komt en droog blijft, de weegschaal staat dan op 180 gram!
- Voeg nu de rest van het meel toe, de weegschaal staat dan op 355 gram.
- Boter er bovenop wegen, tot 400 gram dus.
- Programma starten of de timer instellen. (eventueel na ca. 10 minuten de hoekjes meel erbij roeren)
- Bakstand: normaal/basis/standaard. Dit staat meestal aan als je de machine aanzet en duurt ca. 3 uur. Bij de meeste machines kun je daarnaast nog de korstkleur bepalen.
- Laat het brood op een rooster onder een theedoek afkoelen.
- Haal het schoepje er uit als het brood nog lauw is.

*Enkele soorten en combinaties van broodmixen die bij mij goede resultaten geven met dit recept:

- 175 gram Rimboebroodmix**
- + 175 gram quinoa broodmix/boerenbruin (Le Poole)
- Broodmixen van Le Poole
- Consenza broodmixen
- HeJa broodmixen
- Allergento broodmixen
- Glutafin

**De Rimboe broodmix bevat Chiazaden, hierdoor blijft het brood langer vers. Uit de vriezer is het brood, na ontdooien in een plastic zakje, zonder oppiepen heerlijk zacht. Deze combinatie is bij ons favoriet.

tips: • Een mengsel van 2 of meer broodmixen geeft vaak een beter resultaat dan 1 soort! • Zorg dat de gist droog blijft tussen de twee lagen broodmix, dit is belangrijk als je de timer gaat gebruiken.

