



NEDERLANDSE
Coeliakie
VERENIGING

Recept

Witte of bruine broodjes

Bakdemonstratie Nederlandse Coeliakie Dag 16 april 2016

Ingrediënten

- 250 gram bruin of wit brood mix (officieel gecertificeerd glutenvrij) of twee soorten mengen
- 175/200 ml water (handwarm)
- 15 gram boter/margarine (glutenvrij) (vloeibaar)
- 1 afgestreken theelepel zout (als het niet in de mix zit)
- 5 gram gedroogde gist
- 5 gram fiberhusk
- 1 eetlepel suiker of bruine basterdsuiker (glutenvrij) (voor bruine broodjes)
- Eventueel zaadjes / vlokken om er boven op te doen

Bereiding

- Zet de oven op 50 graden plaats een bakje heet water onder in
- Haal de bakplaat uit de oven en leg een vel bakpapier erop
- Weeg het water af in een maatkannetje voeg hier de boter bij
- Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar in een mengkom, met behulp van een mixer, voorzien van deeghaken
- Giet steeds een deel van het water toe tot een mooi glad en **compact deeg**
- Neem het uit de kom, verdeel het deeg in porties
- Vet je handen in met wat vloeibare boter, vorm er mooie bolletjes van of verdeel het in een ingevette cupcakevorm
- Doop ze in zaadjes/vlokken naar keuze en leg ze op de bakplaat
- Laat ze ± 45 minuten rijzen in de oven op 50 graden, tot ze 2 x zo groot zijn.
- Creëer vocht in de oven door een schaalteje water onder in zetten of zet ze afgedekt op een warme plaats.
- Afbakken op 180/190 graden ± 30 minuten
- Plaats de broodjes in het midden van de oven
- De laatste 5 min mag de oven op 200 voor een mooie bruine kleur

Eet smakelijk