



Kaiser broodjes

(6 stuks)

250 gram glutenvrije broodmix
½ theelepel zout (als het niet in de broodmix zit!)
1 theelepeltje honing (of suiker)
5 gram gedroogde gist
10 gram fiberhusk
210 gram handwarm water
30 gram zonnebloemolie

Zet de oven op 45-50 graden.
Zet een bakje heet water onder in de oven.

Weeg de broodmix, zout, honing, gist, fiberhusk af in een mengkom en roer het goed door elkaar.

Weeg het water en de zonnebloemolie erbij.

Mix met kneedhaken, gedurende 5-10 minuten, tot je een egaal deeg hebt.

Die tijd heeft het deeg nodig om het vocht goed op te nemen.

Als je een plastic mengkom neemt laat het deeg los van de kant en vormt het bijna een bol.

Het deeg moet ook niet te stijf zijn, als je er met schone droge vingers aan voelt moet het nog net aan je vingers blijven plakken.

Voeg zo nodig nog 10 gram water toe, goed mixen en weer controleren.

Sommige broodmixen hebben nog een keer 10 gram water nodig.

Wrijf een klein beetje meel aan je handen.

Verdeel het deeg in 6 stukken van ca 85 gram.

Rol elk deel tot een sliert van 35 cm lengte en leg er een enkele losse knoop in.

Gebruik zo min mogelijk extra meel bij het vormen van de broodjes.

Vouw 1 uiteinde naar boven in het broodje en het andere uiteinde naar beneden zodat de uiteinden in het midden tegen elkaar komen. Duw de uiteinden tegen elkaar.

Maak zo alle 6 de broodjes en leg ze op de bakplaat.

Voor een mooi bruin korstje bestrijk je de broodjes met een heel klein beetje losgeklopt ei.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven.

Om de broodjes nog beter te laten rijzen schuif je het rooster een stukje boven de bakplaat in de oven en hang je er een warme, vochtige theedoek overheen.

Laat de broodjes 30-40 minuten rijzen tot ze bijna 2 x zo groot/dik zijn.

Zet de oven op 210 graden en haal de theedoek eruit. Het bakje water blijft in de oven staan. Bak de broodjes ca. 15-20 minuten tot ze mooi bruin en gaar zijn. Tijd geteld vanaf dat de oven 190 graden is!!

Zijn de broodjes 5 minuten voordat ze klaar zijn nog wat licht van kleur, zet de oven dan de laatste minuten op de hetelucht-stand.

Laat de broodjes op een rooster afkoelen voor een zachte korst onder een vochtige theedoek.

