



Glutenvrij hoort erbij!

Krentenbollen (9 à 10 stuks)



Ingrediënten

375 gram (witte) glutenvrije broodmix
(bv. Twello's wit, Quinoa of Consenza)
7 gram gedroogde gist
 $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout (alleen als het niet in
de broodmix zit!)
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel kaneel
5 gram fiberhusk
150 gram koude melk
150 gram heet water uit de kraan
50 gram Blue Band vloeibaar
50 gram crème fraîche
150 gram rozijnen
Bakplaat bekleed met bakfolie/bakpapier

Bereiding

- Rozijnen wassen en in heet water een paar uur laten wellen.
- Zet de oven op 45 graden met een bakje heet water onderin.
- Weeg de broodmix af in kom.
- Zout, suiker, gist, kaneel en fiberhusk erdoor roeren.
- Melk en heet water samen in maatbeker af wegen en bij het meel gieten, nog niet roeren.
- Blueband en crème fraîche erbij wegen en circa 5 minuten mixen (met kneedhaken) tot een gladde massa.
- Rozijnen heel goed uitknijpen en in een theedoek droog deppen, in een zeef doen en wat bloem er overheen/doorheen schudden.
- Rozijnen door het deeg mixen.
- Vet je handen in met een druppel blueband vloeibaar.
- Schep een volle eetlepel deeg op je hand en vorm er een mooi egaal broodje van door het deeg stevig van de ene naar de andere hand over te hevelen.



- Maak zo alle broodjes en leg ze op de bakplaat, houdt wat tussenruimte voor het rijzen.
- Sprenkel er wat lauw water over en schuif de bakplaat in het midden van de oven.
- Laat de krentenbollen ongeveer 30-45 minuten rijzen tot ze bijna 2 keer zo groot zijn.
- Zet de oven op 180 graden, laat alles er in staan, en bak de krentenbollen in circa 30-40 minuten bruin en gaar.
- Smeer ze direct in met Blue Band vloeibaar en laat ze afkoelen op een rooster.
- Invriezen als ze nog net lauw zijn.
- Uit de vriezer in het plastic zakje laten ontdooien of even op piepen in de magnetron.

Tip: weeg kleine hoeveelheden zoals bakpoeder, fiberhusk en gist bij het meel, zet de weegschaal dus niet op 0, dit werkt nauwkeuriger.

Tip: Fiberhusk is een bindmiddel. Het is vaak te koop bij reformzaken of je glutenvrije leverancier. Google anders even voor verkoopadressen

