

# Testbroodjes

Wil je een nieuwe broodmix gaan gebruiken of een nieuwe combinatie van meerdere mixen uitproberen? Dan kun je ervoor kiezen om het eerst in het klein uit te testen met een testbroodje. Op deze manier kun je ervaren of iets wel of niet werkt en hoe het eindresultaat smaakt. Valt het tegen, dan hoef je niet een heel brood weg te gooien. In dit recept staan de verhoudingen voor zo'n testbroodje.

## Ingrediënten

- 125 gram broodmix naar keuze
- 3 gram instant gist ( bij meel met veel zaden 4 gram nemen)
- 2 gram suiker
- 2 gram zout (let op! In sommige broodmixen zit al zout)
- 5 gram zaden, pitten of chiazaad indien gewenst
- 85 gram lauw/handwarm water (of half water half melk)
- 30 gram glutenvrije vloeibare boter

## Bereiding

- Zet de oven op 30 graden
- Zet een kleine mengkom op de weegschaal en zet die op 0
- Weeg broodmix en gist in een mengkom. Weeg de gist bij het meel, dus tot 128 gram.
- Weeg de suiker en eventueel het zout, het chiazaad of de pitten erbij.
- Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar.
- Weeg het water ( en evt. de melk samen) in een maatbeker.
- Voeg  $\frac{3}{4}$  van het vocht bij het meelmengsel, maar wacht met het roeren.
- Weeg de vloeibare boter erbij.
- Mix het deeg met een mixer met kneedhaken gedurende ca 5 minuten tot een egaal en soepel deeg.
- Het deeg moet "vormvast" zijn, maar nog wel licht aan de vingers plakken.
- Is het deeg te stijf voeg dan wat water toe, is het te dun voeg dan een halve eetlepel broodmix toe, mix weer tot het goed gemengd is.
- Vet de handen in met vloeibare boter en vorm er 3 ovale bolletjes van.
- Zet de bolletjes rechtop op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Zet de oven uit en plaats het brood in het midden van de oven.
- Zet meteen een vuurvaste schaal met een liter kokend water in de oven.

- Schuif twee richels boven de bakplaat een rooster met daarop een schone vochtige theedoek.
- Doe de oven dicht en laat het brood rijzen tot het bijna in volume verdubbeld is.
- Ongeveer 30-45 minuten.



- Haal het rooster met de theedoek uit de oven, maar laat het brood en het water erin staan.
- Zet de oven op 185 graden en bak ze ca. 45 minuten (35 minuten als je het deeg buiten de oven laat rijzen!).
- Haal de broodjes uit de oven en laat ze onder een theedoek afkoelen.

**EETSMAKELIJK!**