

Zachte croissantbroodjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Dit recept geeft 2 bakplaten aan heerlijke zachte roomboterbroodjes je kunt ook de helft van het recept nemen of wat grotere driehoeken uitsnijden voor grotere broodjes. Deze zijn best klein.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 45 MINUTEN

BAKTIJD: 15-20 MINUTEN

RIJSTIJD: 1,5 UUR

Benodigdheden:

- 200 ml heet water pizzames 1 losgeklopte ei 1 flinke eetl yoghurt
- 200 ml bruisend water
- 200 ml lauwe melk
- 100ml zonnebloemolie
- 1 theelepel broodverbeterpasta van allergento
- 60 gram suiker
- 10 gram gedroogde gist
- 1 eetl Griekse yoghurt
- 720 gram glutenvrije bloem (ik heb 2/3 Allergento witte broodmix gebruikt en 1/3 deel schär brotmix)
- 10 gram zout

Bereidingswijze:

1. Meng het water, melk en bruiswater samen, samen moet het lauwwarm worden! Voeg de overige ingrediënten toe en mix goed samen. Vergeet na 30 sec de zijkanten niet mee te schrapen. Mix in totaal voor 7 min op hoogste stand.
2. Schraap de zijkanten naar het midden zodat het 1 geheel wordt. Dek af en laat 45 min rijzen op een warme plek.
3. Bestrooi je deeg met glutenvrijmeel en stort het deeg op een met meel bestrooid werkvlak.
4. Druk zachtjes (niet veel lucht uitdrukken!) het deeg tot een langwerpige staaf en snijd 8 gelijke stukken.
Bol de deegstukken op en leg ze op een dienblad die je bestrooid hebt met glutenvrij meel.
Zie video op mijn Facebookpagina
5. Maak je werkvlak even schoon en strooi ruime hoeveelheid meel op het werkvlak.
6. Neem de eerste bol deeg en druk deze uit tot een cirkel.
7. Smeer er wat zachte roomboter op. Neem de 2de bol en doe hetzelfde met op elke laag wat roomboter.
8. Neem 4 bollen per stapel! Dus je krijgt 2 stapels met 8 bollen.

Werk alles af.

9. Druk je stapel deeg nog wat verder uit tot een grote cirkel. Snijd zoals in het filmpje de cirkel in driehoekjes. Dit mag in de grote die gewenst is.
10. Dit is het moment dat je evt wat vulling kunt toevoegen. Denk bv aan een stukje chocola, kaas of een worstje, bedenk maar wat.
11. Maak een verticaal sneetje in het breedste stuk van de driehoek en rol het luchtig op tot een croissant door van buiten naar de punt te rollen.
12. Leg op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Werk alles af.

13. Smeer de broodjes in met het ei/yoghurt mengsel en bestrooi ze evt met wat zaadjes naar keuze.
14. Laat rijzen voor 30 a 45 min tot ze in omvang BIJNA! verdubbeld zijn.
15. Bak ze met stoom tot goudbruin.
16. Bakken met stoom doe je zo!

Notities: