



GLUTENVRIJ



BROOD, STOKBROOD & PISTOLETS

INGREDIËNTEN

1 kg glutenvrije bloem
40 g verse gist
700 ml koud water

RECEPT BROOD

- Stort alle ingrediënten in de kuip van een kneedmachine. Laat de ingrediënten gedurende 7 minuten kneden.
- Laat het deeg 60 minuten afgedekt rijzen bij kamertemperatuur.
- Volg de baktijd en -temperatuur van gewoon brood.
- Bak het brood in een stoomoven of bevochtig het voor het in de oven gaat.

RECEPT STOKBROOD

- Rol 200 à 250 g brooddeeg tot een worst van zo'n 40 cm.
- Laat het deeg 1 uur afgedekt rijzen op een bakplaat.
- Bevochtig met een verstuiver of kwast en maak met een scherp mes 3 tot 4 insnijdingen in de bovenkant.
- Bak 20 minuten in een oven van 220°C.

RECEPT PISTOLETS EN PICCOLO'S

- Verdeel het deeg in porties van 50 g. Rol gelijke bolletjes of – voor piccolo's – worstjes van zo'n 10 cm.
- Laat het deeg 1 uur afgedekt rijzen op een bakplaat.
- Bevochtig de broodjes na 1 uur met ee verstuiver of kwast.
- Bak ze 15 minuten in een oven van 220°C.