

Molen De Arend, Terheijden, www.molendearend.nl

Glutenvrij brood

Benodigdheden: 450-500 ml water

2 dessertl olie

1 theel honing

10 gr zout

100 gr boekweitmeel

200 gr maïsmee

200 gr rijstmeel

ca 30 gr verse- of ca 15 gr droge gist

Broodbakmachine:

Ingrediënten in bovenstaande volgorde in het bakblik doen, waarbij de 3 meelsoorten van te voren door elkaar gemengd moeten worden. Kies een zo kort mogelijk programma of laat de machine alleen kneden en eventueel kort rijzen zonder dat de kneedhaak enkele slagen maakt. Door die paar slagen zakt het deeg namelijk weer in. De machine uit zetten en het deeg ca. 25 min laten rijzen. (totale rijstijd)

Er ontstaat een cake-achtig deeg.

Na 5-10 min met een houten lepel de restanten meel van de wand van het bakblik in het deeg duwen.

Na het rijzen de machine op het bakprogramma zetten en ca 35 min bakken

Brood bij voorkeur binnen 2 dagen opeten, anders eventueel invriezen.

Desgewenst kunnen rozijnen, zaden ed. toegevoegd worden.

Bereiding in de oven:

Roer de droge ingrediënten goed door elkaar.(ook de droge gist). Meng ook de vloeibare ingrediënten goed door elkaar. Voeg ze aan het meel toe en mix het goed met de mixer. Eerst 2 min op een lage stand en vervolgens 2 min op de hoogste stand. Er ontstaat een cake-achtig deeg.

Het deeg in een met bakpapier beklede bakvorm doen.(max voor 3-kwart vullen).

Laat het, met plastic folie afgedekt, ca 40 min rijzen of tot bijna aan de rand van het blik.

Verwarm de oven voor op 200 graden

Verwijder de folie en bak het brood ca 30 min in de oven.