

Recept voor glutenvrij brood met 'No-risk'

Benodigdheden: 225 ml water
225 ml melk of 450 ml water
30 gr margarine
10 gr zout
500 gr No-risk
15 gr verse of 7 gr droge gist

Broodbakmachine:

Ingrediënten in bovenstaande volgorde in bakblik doen en een programma van ca. 2 uur kiezen
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.

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

Desgewenst kunnen rozijnen, zaden ed. toegevoegd worden.

Eventueel kan een halve hoeveelheid No-risk vervangen worden door een andere glutenvrije meelsoort. Het kan zijn dat dan het recept iets aangepast moet worden.

Handmatig:

De ingrediënten 5 min. mengen tot een homogeen deeg. Deeg laten rijzen in een ingevette bakvorm tot verdubbeling van het deegvolume. Brood bakken gedurende 40 - 45 min. in een voorverwarmde oven op 210° C.