

Ingrediënten

250 gr Glutafin witte bakmix, 1/2 zakje gedroogde gist, 180 ml water, 1/2 el olie, iets zout, boter om vormen in te vetten

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Stokbrood (Glutenvrij)

Uit de Glutafin receptenmap voor de decembermaand

Hulpmiddelen

Bakpapier, aluminiumfolie, paperclips of 6-8 lege (hoge) aspergeblikjes

Vorbereiding

Maak een deeg volgens het recept voor brood op het pak Glutafin. Verwarm de oven voor op 200 C. Knip een strook van een rol bakpapier met 36 cm breedte. Knip uit deze strook 3 kleinere stroken in de lengte (dus 12 bij 30 cm). Vet de stroken in. Vouw van elke strook een lang bootje en zet paperclips aan de uiteinden. Vouw er ter versteviging ook nog aluminiumfolie omheen. Bij gebruik van aspergeblikjes: vet de binnenkant in. Verdeel het deeg over de vormen of giet het in de blikjes (niet verder vullen dan 3/4 in verband met rijzen). Strijk het deeg in de vormpjes met natte vingers goed uit. Laat de bootjes of de blikjes op een warme plaats (b.v. in een bak met water van 30 C.)ca. 25 min. rijzen

Bereidingswijze

Plaats de bootjes of blikjes op een bakplaat (blikjes rechtop!) en bak de stokbroodjes in het midden van de oven in 25-35 min. goudbruin en gaar.

Serveertips

De stokbroodjes kunnen na afkoeling meteen worden gegeten, maar ze kunnen ook goed worden ingevroren.