

Glutenvrij maïsbrood



Benodigdheden voor 4 personen:

250 g maïsbloem
250 g rijstbloem
21 g gist
50 ml lauw water
300 ml water (niet te koud)
2 eetlepels suiker
30 g boter
Snuifje zout

Bereiding:

Los de gist op in 50 ml lauw water. Je kan ook water opwarmen in de TM op 37°C.
Voeg 2 x bloem, boter en het overige water toe.

Kneden.

Stel in: 4 min / kneedstand / gesloten pot

Voeg na 2 minuten kneden het zout en de suiker toe.

Broodvorm intussen invetten, of inspuiten met oliespuitbus.

Brooddeeg in vorm doen en enkele tijd laten rusten.

Bakken in een voorverwarmde oven gedurende 50 min à 220°C.

Laten afkoelen.