



🕒 ± 1.5 uur

 ± 3 uur

B **BAKTOTAAL**
écht alles om te bakken



Recept

- Tip!** Het is belangrijk dat de xanthaangom goed verspreid zit, zodat dit niet gaat klonteren als er water bij komt.

2. Zet de vlinder op de machine en zet de machine op een lage snelheid aan.
3. Voeg tijdens het draaien het water toe.
Tip! Schraap tijdens het draaien de zijanten goed schoon.
4. Spray de bakvorm licht in met bakspray.
5. Giet het beslag in de bakvorm.
6. Klop een paar keer met het blik op het werkblad, zodat het beslag goed is verspreid in de vorm.
7. Maak de bovenkant glad en dek het blik af met bubbeltjesfolie.

Tip! Het deeg is voldoende gerezen als het deeg tot aan de rand van het bakblik zit.

8. Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
9. Schuif een draadrooster in de laagste positie in de oven.
10. Bak het brood 15 minuten.
11. Verlaag de temperatuur naar 180 graden.
12. Bak het brood nog 50 minuten verder.
13. Het brood is gaar wanneer het brood een kerntemperatuur van 96 graden heeft.
Tip! Steek een digitale (kern)thermometer in het midden van het brood om de temperatuur te meten.
14. Los het brood na het bakken uit de bakvorm.
15. Laat het glutenvrije brood volledig afkoelen op een rooster.

Tip! Dit zal zeker 3 uur duren.

Handige informatie

Xanthaangom

Waar je bij een 'normaal' brooddeeg afhankelijk bent van de gluten voor de structuur in het brood, zul je bij een glutenvrij brood een alternatief moeten zoeken. Bij glutenvrije broden wordt vaak gewerkt met alternatieve bindmiddelen, dat zijn een soort vervangers voor de gluten) Een alternatief kunnen psylliumvezels zijn, maar ook gelvormende gommen werken goed. In dit recept hebben wij voor xanthaangom gekozen. Een voordeel van xanthaangom is dat de gom op een lage temperatuur verwerkt kan worden. Xanthaangom werkt namelijk na het mixen van het beslag al voldoende. [Uiteraard shop je xanthaangom gewoon op Baktotaal.nl!](#)

Kun je glutenvrij brood vergelijken met normaal brood?

Een glutenvrij brood is niet echt te vergelijken met een standaard tarwe- of speltbrood. Je kunt de structuur van



dit boekweitbrood beter vergelijken met een sodabrood of roggebrood. Het is namelijk vaster van structuur, breekt wat eerder/heeft een korte afbeet en ligt vaak wat 'zwaarder op de maag'. Daarnaast is de werkwijze ook heel anders dan bij een normaal brood. Zo hoef je het niet te kneden, hoef je geen vliesje te kunnen trekken en hoeft het brooddeeg slechts 1 keer te rijzen.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte boekweitbrood zien!

Ben jij van plan om met ons recept een boekweitbrood te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Boekweitmeel 1kg (Art.nr.: DH23)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x BrandNewCake Xanthaangom 25g (Art.nr.: BNC00916)
- 1 x Broodvorm Half-Brood Alusteel 15x10,5cm (Art.nr.: DH309)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

