

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri rundstykker

Grundopskrift



Ingredienser:

12-16 stk.

- 50 g smør eller mælke-fri margarine
- 5 dl vand eller mælk
- 50 g gær (25 g til Familiens gul mel-mix)
- 1½-2 spsk. sukker
- 1½-2 tsk. salt

Brug en af meltyperne:

- 12-13 dl (675 gram) Familiens blå mel-mix (650 g ved brug af bagemaskine)
- 10-11 dl (565 gram) Familiens gul mel-mix (550 g ved brug af bagemaskine)
- 9-10 dl (550 gram) Familiens grøn mel-mix (520 g ved brug af bagemaskine)

Pynt:

- Birkes eller sesamfrø
- Flydende margarine eller æg til pensling

Tilberedning:

Kom fedtstoffet i en gryde. Tilsæt vand eller mælk og opvarm til 37° C. Smuldr frisk gær i en skål og tilsæt den lunkne væske. Tørgær blandes direkte i melet. Følg vejledningen på gærpakken.

Tilsæt salt, sukker og mel. Ælt dejen i skålen, indtil det begynder at slippe kanterne. Lad dejen være lidt løs og klistret. Det tørrer lidt under den første hævnings og det er bedre at tilsætte lidt mel senere end for meget mel fra begyndelsen. Lad det hæve under et klæde i ca. 30 minutter.

Læg dejen på et meldrysset bord. Kom mel på hænderne og ælt dejen glat og smidig. Er dejen klistret, tilsættes mere mel, men forsigtigt. Jo mere mel der arbejdes i dejen des tørrere bliver brødet.

Brød, fladbrød og hamburger boller

Rul dejen ud til en lang pølse og opdel det i 12-16 lige store dele. Form dejen til boller. Lav fladbrød og hamburgerbollerne flade i hånden, ca. 1 cm tyk, og læg dem på en bageplade. Dæk med plastfolie. Lad dem hæve i ca. 30 minutter.

Pensel boller/fladbrød/hamburgerboller med smeltet margarine eller sammenpisket æg. Drys med birkes eller sesamfrø.

Bagning: 250° C i 8-10 min midt i ovnen.