

## Damhert glutenvrij bruinbrood / Damhert gluten-free brown bread



### De boodschappen

1 pak Damhert glutenvrije bruinbroodmix (400 gram)  
1 eetlepel honing  
16 gram Le Poole broodverbeteraar

7 gram gedroogde gist  
400 ml lauw water  
2 eetlepels olijfolie, om in te vetten

### Zo bak je een glutenvrij Damhert bruinbrood

Doe de broodmix in de mixerkom, doe er gist, honing, water en Le Poole bij.

Mix met de deeghaak 1 minuut op stand 1, dan nog 3 minuten op stand 3.

Vet intussen de bakvorm in met olie en vul hem met het deeg.

Strijk de bovenkant glad met een natte spatel en sprenkel er nog wat water op.

Vet de bovenkant in met olie, snij het deeg rondom los en snij het 3cm diep in over de lengte.

Doe het deeg bij voorkeur in een plastic zak en laat het 30 - 60 minuten rijzen.

### Verwarm de oven voor op 225°C

Zet de vorm in het midden van de oven met een schaaltje heet water ernaast.

**Verwijder het water niet(!)** maar zet na 10 minuten de temperatuur omlaag naar 200°C,

Bak het brood af in 45-50 minuten. Neem het brood uit de oven en uit het bakblik.

Laat het brood afkoelen op een rooster en snij het. Vries de boterhammen in porties in.

### Onze conclusie

Het maken en bakken van dit brood was iets meer werk dan de vorige twee. Het deeg is nogal plakkerig, vandaar de natte spatel. Het los- en insnijden begrijpen we niet - het lijkt geen effect te hebben of het natte deeg - maar we doen het wel. Bij het rijzen vallen er stukjes deeg over de rand van de vorm, vandaar de plastic zak? Het deeg heeft heel veel kleine luchtbelletjes en is heel zacht. We bakken zoals op het pak staat het maar bij het verwijderen van het schaaltje water zakt het brood in. Wij denken dat het openen van de deur het probleem is. Het brood ziet er niet uit maar ruikt erg lekker. De structuur en de kleur binnenin zijn prima. Het brood smaakt - na verwijderen van de korst bovenop - heel goed. In de brooddoos blijft het ook goed, de broodverbeteraar werkt dus.

**We zoeken toch nog even verder naar het beste glutenvrije brood.**

## Damhert glutenvrij bruinbrood / Damhert gluten-free brown bread



### Shopping list

1 packet Damhert gluten free brown bread mix (400g)  
1 tablespoon clear honey  
16g Le Poole bread improvement

7g dried yeast  
400ml tepid water  
2 tablespoons olive oil, to grease

### How to bake a gluten-free Damhert Brown Bread

Place the bread mix in the mixer bowl, add yeast, honey, water and the Le Poole.

Mix the ingredients using a dough hook 1 minute on speed 1, then 3 minutes on speed 3.

Grease the baking tin with oil then fill it with the dough.

Smoothen the top with a wet spatula then sprinkle on some water.

Grease the top of the dough with oil, cut the edges loose, slash it 3cm deep length wise.

Place the dough preferably in a plastic bag then let it prove for 30 - 60 minutes.

**Preheat the oven to 225°C** Place the tin in the middle of the oven with a bowl of hot water beside it.

Do not remove the water after 10 minutes! Turn the oven to 200°C and bake the bread for 45-50 minutes.

Take the bread from the oven and remove it from the tin.

Allow the bread to cool on a wire rack then slice it and freeze the slices in portions.

### Our conclusion

The making and the baking of this bread was a bit more work than the previous two. The dough is rather sticky, hence the wet spatula. The cutting loose and slashing of the dough we do not understand at this stage, it seems to have no effect, but we do it anyway. When the dough is rising some bit come over the top of the tin and drop off. The dough has many tiny air bubbles and is very soft. We bake it as instructed on the package but when we remove the water bowl after 10 minutes the bread collapses. We think the opening of the door is the problem. The bread looks horrible but smells very good. The consistency and the colour on the inside are both fine. After removing the top of the bread it tastes very good. In the lunch box the bread is still good so the bread improver works!

**But for now, we continue the search for the best gluten-free bread.**