

Glutenvrij meergranen brood / Gluten-free multi-grain bread



De boodschappen

1 pak AH glutenvrije meergranen broodmix (450 gram)

50 ml zonnebloemolie

1 eetlepel margarine, om de vorm in te vetten

400 ml lauw water

1 zakje gedroogde gist (7 gram)

Zo bak je een glutenvrij Albert Heijn meergranenmix brood

Doe de meergranenmix in de mixerkom, doe de gist, het water en de olie er bij in de kom.

Mix alles met de deeghaak tot het een goed gemengd deeg is.

Vet de bakvorm in met margarine en vul hem met het deeg.

Dek het deeg af en laat het op een warme plaats 50 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C

Als het brood gerezen is snij je het bovenop ½cm in.

Bak het brood +/- 60 minuten in het midden van de oven.

Laat het brood afkoelen op een rooster en snij het dan in boterhammen.

Vries de boterhammen in porties in.

De conclusie

Het maken van het deeg en bakken van het brood was supermakkelijk. Het brood ziet er heel goed uit, ruikt lekker en heeft een mooie kleur. Het heeft een stevige krokante korst en een luchtige binnenkant, het brood is wel wat kruimelig. Het smaakt gelijk na het afkoelen het best.

Na het invriezen en ontdooien is de broodkorst zacht en het brood erg kruimelig. Ontdooien in de magnetron gaat iets beter. Ons mini-monstertje vindt het lekker. Het is ook zeker niet slecht maar misschien kan het beter. Dit is het eerste glutenvrije brood dat wij bakten maar het is zeker niet het laatste.

We houden jullie op de hoogte!

Glutenvrij meergranen brood / Gluten-free multi-grain bread



Shopping list

1 packet gluten free multigrain breadmix (450g)
50 ml sunflower oil
1 tablespoon margarine, to grease the tin

400ml tepid water
1 sachet dried yeast (7g)

How to bake a gluten-free Albert Heijn Multi Grain Bread

Place the multigrain-breadmix in the mixer bowl, add the yeast, the water and the oil.

Mix the ingredients using a dough hook until it's all well combined.

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

Cover the dough then let it prove in a warm place for 50 minutes.

Preheat the oven to 200°C

Make a slit of ½cm deep on top of the risen dough, lengthwise.

Bake the bread for +/- 60 minutes in the middle of the oven.

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

The conclusion

The making of the dough and the baking of the bread was super easy. The bread looks lovely, it smells good and it has a tasty colour. It has a firm crisp crust and a fluffy inside, the bread is a bit crumbly though. It tastes best right after cooling down.

After freezing and thawing, the bread crust is soft and the bread is very crumbly. Defrosting in the microwave makes it a bit better. Our mini-monster likes it. It is certainly not bad, but maybe we can do better. This is the first gluten-free bread we baked but it will definitely not be the last.

We will keep you informed!

Glutenvrij meergranen brood / Gluten-free multi-grain bread