

Peak's Free From, glutenvrij bruinbrood / Peak's Free From, gluten-free brown bread



De boodschappen

350 ml lauw water
1 zakje gist, 7 gram
1 vrije uitloop ei

1 pak Peak's Free From bruinbrood-mix
30 gram boter of margarine
extra margarine om in te vetten

Zo bak je een glutenvrij Peak's Free From bruinbrood

Doe het water in de mixerkom, doe meel, gist, ei en boter er bij in de kom.

Verwarm de oven voor op 30°C

Mix alles met de deeghaak, na 5 minuten is deeg het klaar.

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

Dek het deeg af en laat het in de oven 45 - 60 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 240°C

Bak het brood in +/- 40 minuten af, in het midden van de oven.

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

Onze conclusie

Dit brood rijst iets minder dan de AH broodmix van de vorige week deed, het is ook iets vaster. Het ruikt heel goed en smaakt ook lekker, na het afkoelen. Minder kruimelig dan het vorige brood maar in de brooddoos nog te kruimelig om lekker te zijn.

We proberen het volgende week weer, met de Damhert bruinbroodmix. We hebben ook al Le Poole's broodverbeteraar en Orgran glutenvervanger besteld, om te zien of dat verbetering in het kruimelen brengt.

Peak's Free From, glutenvrij bruinbrood / Peak's Free From, gluten-free brown bread



Shopping list

350 ml tepid water	1 packet of Peak's Free From brown bread mix
1 sachet of yeast, 7 grams	30g butter or margarine
1 free range egg	extra margarine to grease

How to bake a gluten-free Peak's Free From brown Bread

Place the water in the mixer bowl, add the Peak's flour, yeast, egg and the oil.

Preheat the oven to 30°C

Mix the ingredients using a dough hook for 5 minutes.

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

Cover the dough then let it prove in the oven for 45 - 60 minutes.

Preheat the oven to 240°C

Bake the bread for +/- 40 minutes in the middle of the oven.

Allow the bread to cool on a wire rack then slice it.

Our conclusion

This bread proved a little less than the AH bread mix of last week, it is also firmer. It smells really nice and it tastes nice too, after cooling completely. Less crumbly than the first bread but taken to school still too crumbly to be tasty.

We'll try again in about a week's time with the Damhert (Fallow deer) brown bread mix. We've already ordered Le Poole's bread improving paste and Orgran gluten replacement, to see if that makes a difference to the crumbling.