

RINA SE LEKKER BRUIN BROOD- GEEN KNIE



By Food lovers recipes

RINA SE LEKKER BRUIN BROOD- GEEN KNIE

Hierdie broodjie is gebore uit baie probeerslae, en nou het ek 'n broodjie wat nie soibrand gee nie, en heerlik is.

3 koppies nutty wheat
2 koppies bruin broodmeel
 $\frac{1}{2}$ koppie wit broodmeel
1 koppie semels
60 ml sonneblomsade
15 ml sout
45 ml bruinsuiker
1 x 10 g pak kitsgis
3 koppies lou water
koue melk om oor te smeer

Smeer 'n groot brood pan of 2 kleintjies of 'n muffinpan en 'n broodpannetjie.

Meng al die droë bestanddele en maak aan met die lou water. Skep die deeg in die voorbereide pan/panne en sit in die lou oond om te rys tot dubbel die grootte.

Voorverhit die oond tot 180°C. Bak vir ongeveer 45 min tot die brood mooi bruin is en hol klink as jy daarop klop. Haal die brood uit, sit op afkoel rak en verf met koue melk om 'n

lekker korsie te kry.

VARIASIE Jy kan een klein broodjie bak en die res van die deeg in jou muffin pan skep en klein broodjies bak. Sorg net dat jou muffin pan en broodpan gelyk in die oond kan ingaan en haal die muffin broodjies uit na ongeveer 30 min.

Resep en foto: Rina Kleinhans