

ROG HAWERMOUT BROODMASJIEN BROOD



ROG HAWERMOUT BROODMASJIEN BROOD

Dit het 'n paar probeer slae gevat om 'n lekker koring-vrye broodjie te maak wat ook nie te duur is nie. Dit help al om 2.5 kg rogmeel te koop eerder as die klein 500 g pakkies. Die broodjie kos onder R8 vir al die bestanddele en ekstra krag (as jy die duurder 500 g rogmeel koop gaan dit net so oor die R10 kos). My grootste probleem was om dit heel gaar te kry! Ek reken ek het uiteindelik sukses behaal! Die broodjie was selfs lekkerder en ligter as die vars 100% Rogbrood wat ons Spar verkoop. En verseker 'n wenner by die kinders. Al was hulle nie baie beïndruk om vir 4 ure te wag vir die brood nie.

1 1/4 koppie water

1 eetlepel olie

1 groot eier

1 1/2 teelepel sout

1 1/2 eetlepels suiker

200 g rogmeel (2 koppies)

100 g hawermout (fyn gemaal in die voedselverwerker)

30 g Maizina (mielieblom) (ongeveer 2 opgehoopte eetlepels

2 teelepels kits gis

Gooi alles (behalwe die gis) in die broodmasjien en meng eers self.

Sprinkel die gis oor.

Kies dan die whole wheat□ siklus vir 'n 1.5 pond broodjie.
As die siklus klaar is bak die brood vir 'n verdere 30 minute
op die extra bake□ funksie. (En toets dat dit deur gaar is
voor jy die siklus stop)

Resep: Berie Smith