

KNOFFELBROOD MET ROOM



KNOFFELBROOD MET ROOM

1 kg vetkoek deeg – deeg wat by “Spar/Checkers” te koop is.
500 ml Ultramel room of enige ander volroom
kaas, soveel soos wat jy wil insit (ekke vat sommer lekker
beleë cheddar)
gebraaide spek (opsioneel)
gekapte swart olywe (opsioneel)
knoffel, oveel soos wat jy wil insit

Maak die deeg in lang vorm (soos ‘n brood).

Sny dit in die middel oop (in lengte), voeg kaas, knoffel,
ens. in en druk die deeg toe.

Draai die deeg om met gesnyde kant na onder.

Plaas die deeg in gesmeerde broodpan /oondpan (pan moet diep
wees).

Gooi 375 ml room oor die deeg.

Strooi bietjie kaas en paprika bo-oor.

Voraf verhit die oond tot 180°C.

Bak ongeveer uur.

Gooi die laaste room oor – 5 minute voor die brood uitgehaal
word.

Die warm brood kan in die room in pan gedoop word soos dit
geëet word of opgesmeer word. Hoe langer die brood in die room
lê hoe lekkerder.

BRON: Tinkie Nel Nortmann

FOTO: Lisinda Blaauw