

# GIDEON SE POTBROOD



**TRIED & TESTED**

By Food lovers recipes

## GIDEON SE POTBROOD

4 koppies koekmeel

$\frac{1}{2}$  teelepel sout

10 g droë kitsgis

2 eetlepels suiker

2 eetlepels kookolie

± 400 ml loutwater

Sif meel en sout in 'n mengbak , voeg suiker en kitsgis by en meng deeglik.

Voeg olie by asook water sodat 'n sagte deeg te vorm.

Knie deeg af tot glad en nie meer klewerig is nie.

Plaas in 'n ligte geoliede bak, bedek en plaas op 'n warm plek totdat dit dubbel in groote is.

Maak 'n holte in deeg en druk weer toe nadat gesnipperde uie

en gerasperde kaas en crushed garlic ingesit is.

Sit in platboom pot met toegevoede kant onder.

Plaas op matige kole met 'n paar kole bo op deksel vir ± 1 uur  
sny 'n ligte kruis bo op deeg voor begin gaar maak !!!!!

Resep en foto: Gideon Louw

Nota:

Ons het gister aand hierdie heerlike potbrood gebak.

Dit is ons gewone deegresep waar 'n koppie gerasperde kaas, 'n  
pakkie bacon wat vooraf gaargemaak en gesnipper is asook twee  
teelepels droë knoffel saam met die deeg in geknie is.

Die deeg word dan opgedeel en groterige balle gemaak wat in 'n  
halwe koppie gesmelte botter gerol word en dan in die pot  
gepak word en dan oppie kole gebak word.

Dit was djeeeerlik lekker sag.

Amper soos koek.

Vir die roosterkoek het ek die deeg nadat dit geknie en gerys  
het, platgedruk en 'n blokkie kaas in die middel gesit en dit  
toegevou en doodgewoon saam met die ander koeke gebraai.

Djeeerlik!