VINNIGE BROODROLLETJIES

VINNIGE BROODROLLETJIES
2 eetlepels gis
1 koppie warm water (maar nie te warm nie)
1/3 koppie olie
1/4 koppie suiker
1 eier
1 teelepel sout
3-1/2 of 4 koppies koekmeel

Meng die gis, water, olie en suiker saam en laat staan vir so 5 minute.
Meng in die sout, eier en meel om ‘n sagte deeg te vorm. Ek het die meel koppie vir koppie by gegooi.
Gooi dan die deeg uit en knie tot dit nie meer taaierig is nie.
Verdeel die deeg in 6 dele en rol dit in balle.
Plaas dit op jou bakplaat en gooi ‘n doek oor.
Laat dit staan vir so 10 minute.
Bak vir 10-12 minute of tot mooi goud bruin op 200 ºC.
Geniet!

Dit was net gewone kits gis wat ek gebruik het.
FOTO – Nadia Thölix

Wilanda Räsänen – Foto 2 en 3
Hulle is baie lekker, ek het ook sommer ‘n baksel gemaak vandag nadat ek Nadia se resep gesien het. Soos Nadia het ek ook kits gis gebruik. Sal my deeg volgende keer in 8 deel, kleiner broodjies vir die kinders. Ek het 6 teen 153 g elk (rou deeg) gekry…..dink 8 broodjies sal ok wees.