

HOE OM BESKUIT IN N GASOOND UIT TE DROOG



HOE OM BESKUIT IN N GASOOND UIT TE DROOG

Madelein Meyer Coetzee:

Kan iemand my help asb, ek het 'n gasstoof en oond is ook gas, ek wil probeer beskuit bak, maar hoe droog ek die beskuit in 'n gasoond uit? Daar moet 'n manier wees. Hoop iemand kan help!!!

OPSOMMING VAN ALLE ANTWOORDE:

Stel jou oond op sy heel laagste en sit 'n houtlepel se steel of iets in die deur om dit op 'n skrefie oop te hou. Hou gereeld dop en draai die beskuit 'n paar keer om. Dit gaan eintlik baie vinniger as in 'n elektriese oond. Neem gemiddeld 4 ure.

Esme Slabbert: Ek werk nou al amper 10 jaar met gas oond en droog al my beskuit tussen 170 – 190°F (70-90°C) oornag of minstens 5 uur – dit hang af of ek 2 of 4 baksels insit om uit te droog en het nog nooit 'n probleem gehad nie, en ek bak nogal baie beskuit.

James Le Roux: Ek droog ook in gas oond. Amanda is reg, laagste moontlike hitte met n eetlepel in die deur om hom oop te hou. Onthou 'n gasoond droog baie vinniger as elektries.

Esme Slabbert: James Le Roux, ja ek het vergeet om te noem van

die lepel in die deur – dit is reg, anders bak jy van vooraf die beskuit!

Adam Cloete: Madelein, die kommentare hierbo is korrek. Ek stel my gasoond op sy heel laagste net voor die vlam doodgaan. Die lepel in die deur om dit op 'n skrefie oop te hou is belangrik, nie sodanig vir 'n gas reuk nie, maar om die droog proses aan te help. Die gasvlam veroorsaak vog in die oond, so dit die skrefie help om die oond droog te hou. Hou maar dop en draai die beskuit gereeld om. Dit droog baie vinniger as in 'n elektriese oond. Ek het beskuit suksesvol gedroog binne 3 ure.

Lee-Ann Nel: My gasoond/stoof het n laai aan die heel onderkant – ek het ookal daarin gedroog

Madelein Meyer Coetzee Baie dankie ek gaan dit probeer..

Alexandra Aalto: First gas mark.. the lowest, for about 4 to 5 hours. This has worked for me... hope it helps.

Elsabie Templeton

Jou beskuit gaan baie vinniger in 'n gasoond uitdroog as in elektriese oond. Ek stem nie saam met die stelling dat gas jou beskuit sleg laat smaak nie. Ek bak baie beskuit, klein koekies & biscotti in my gasoond en dit het nog nooit 'n nasmaak gehad nie. Stel oond op laaste stelling, sit houtlepel se steel in die deur en droog uit. Draai een keer om en jy gaan vind dit droog seker 'n derde tot 'n kwart van die tyd wat in gewone oond neem. Omdat jou gasoond se laagste stelling warmer is as 'n elektriese oond, moet jy die beskuit net bietjie dophou dat dit nie te bruin word nie. Daarom is die omdraai belangrik anders word onderkant donkerder as bokant.