

PLAT ROOSTERBRODE



PLAT ROOSTERBRODE

Lewer 12

750 ml witbroodmeel/koekmeel

20 ml bakpoeier

5 ml sout

30 ml suiker

125 ml melk

15 ml olyfolie

125 ml water

30 ml gekapte vars gemengde kruie of 10 ml droë

Kookolie vir braai.

Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Voeg suiker by. Verhit die melk in n swaarboomkastrol, voeg die water en olie by en meng met die meel om sagte deeg te vorm.

Voeg die kruie by en knie die deeg +- 5 min op n lig meelbestrooide oppervlak tot glad en elasties.

Verdeel deeg in 12 dele en rol elke deel op meelbestrooide oppervlak uit tot 3 mm dik.

Braai die broode ongeveer 2 min aan elke kant in swaarboompan gesmeer met olie of tot goudbruin en gaar. Sit warm voor.

VARIASIE

ROOSTER DIE BRODE OOR MATIGE KOLE.

Foto: Ronel Muller Thoma