

# SUURDEEG PLANTJIE: DAG 1



**TRIED & TESTED**  
By Food lovers recipes

## SUURDEEG PLANTJIE: DAG 1

Dag 1 (Die geboorte): So teen 10:00 of 11:00 in die oggend, kombineer jou meel (ek het 50/50 rog en gewone meel gebruik) met jou water. Roer tot die meel en water 'n gladde pasta vorm. Ek doen hierdie stap sommer in 'n Pyrex maatbeker omdat dit maklik werk, maar niks verhoed jou om dit direk in jou plantjie se eie bottle/houer te doen nie.

Sien foto

Neem jou plantjie vir 'n wandeling. Hierdie stap is nie nodig nie, maar jy vergroot jou kans om wilde gis en die regte bakterie te vang. Stel jouself voor, 'n dik sjef wat in sy uniform in die Hoofstraat van Christchurch, Nieu-Seeland afstap, 'n Pyrex bekker met deeg in in die een hand en 'n vatdoek in die ander en in Afrikaans met die maat beker loop en praat. Jip dit was ek en Krummel wat net daar in die straat naam gekry het. My Krummel is nou al 2 ½ jaar oud, maar daar in bakerye in Europa wat hulle suurdeeg plantjies honderde jare terug kan vat.

Terug in die kombuis, plaas jou plantjie iewers waar dit redelik warm sal bly soos naby die stoof. Los hom nou uit tot more dieselfde tyd.

Geplaas deur Albert Buitenhuis