

KARRINGMELKBESKUIT KITSGIS

MET



KARRINGMELKBESKUIT MET KITSGIS

Karringmelkbeskuit wat rys:

1kg Koekmeel,

10ml sout,

1 kop suiker,

20g Anchor-kitsgis,

500ml karringmelk,

100ml margarien,

2 groot eiers (geklits),

lou warm water,

geklitste eier om mee te bestryk. Metode:

Meng die meel, sout en suiker.

Voeg die gis by en meng goed.

Verhit die karringmelk tot loutwarm en smelt die margarien daarin.

Laat hierdie mengsel afkoel.

Voeg die karringmelkmengsel en geklitste eier by die droe bestanddele met genoeg loutwarm water om 'n sagte deeg te vorm.

Knie die deeg 10 min goed tot glad en elasties.

Bedek met gesmeerde plastiek en laat rys vir 30 minute. rol bolletjies en pak in gesmeerde panne.

Bedek weer met gesmeerde plastiek en laat rys tot dubbel so groot (ongeveer 60 minute).

Stel oond op 180°C. bestryk deeg met geklitste eier en bak 30-35 minute of tot gaar en goudbruin.

BRON: Onbekend

GEPLAAS DEUR: Marietjie van der Merwe

FOTO: