

JÊMBLIK BROODJIES OF VETKOEK



JÊMBLIK BROODJIES OF VETKOEK

960 g koekmeel/broodmeel

10 ml Kitsgis (1 pakkie)

15 ml sout

5 ml suiker

15 ml wit asyn

30 ml olie

± 600 ml lou water

So maak mens:

Sif die droë saam. Meng die asyn by die water in, voeg die water (behalwe 100ml) by die meel. Begin knie en werk die olie bietjies-bietjies in deur jou knie hand geolie te hou. (Dit maak ook die knie werk makliker.) Indien die deeg te styf is, voeg van die 100ml oorblywende water eetlepels gewys by. Knie vir ongeveer 10 minute. Laat rys tot dubbel die volume, knie af en plaas vuis grote gedeeltes in die konfyt blikke. Laat weer rys tot effens bo die rand van die blik en bak in 'n voorverhitte oond (180°C) vir 45 minute. Verwyder uit die blikke en koel af op draadrak.

Maak ook fantastiese vetkoek.

FOTO EN RESEP: Albert Buitenhuis