

# GERHARD SE 'BRAN' BIERBROOD



## GERHARD SE 'BRAN' BIERBROOD

450g/750ml Bran rich bruismeel

5ml kruie

45ml suiker

400g heel mielies

1 bier

Sif meel, kruie en suiker saam.

Voeg mielies by.

Gooi bier stadig by en meng tot deeg.

Gooi in gesmeerde 23x13cm pan.

Bak vir 60min @ 180°C.

Laat 5min afkoel voor uit pan haal.

Ek maak resep gewoonlik dubbeld aan en gebruik dan n platboom swartpot.

Resep en foto verskaf: Gerhard Kock