

ALTA SE DEEG VIR VETKOEK, ROOSTERKOEK EN BROOD



By Food lovers recipes

ALTA SE DEEG VIR VETKOEK, ROOSTERKOEK EN BROOD

6 hoog vol koppies koekmeel

Golfballetjie grootte suurdeeg, (Ek bak met koekie suurdeeg wat ek by pnp se bakkery koop)

1 hoogvol teelepel sout.

Maak holte in middel van meel en voeg bietjie sterk lou water saam suurdeeg en meng dit deur.

Voeg nog nog sterk louwater by tot 'n sagte deeg, knie deeg goed deur.

Maak toe en laat rys.

Knie deeg af en laat weer rys. gebruik deeg grootte volgens jou panne, vorm brood in gesmeerde pan,

Maak toe en laat tot gelyk met pan gerys,

Sit oond aan op 180 grade bak vir 'n uur.

Vir vetkoeke maak balletjies volgens grootte van vetkoeke, laat rys ,druk effe plat, bak in warm olie,

Resep en foto: Alta Gunter Van Dyk