

NICO SE VINKEL EN KOLJANDER BROOD



NICO SE VINKEL EN KOLJANDER BROOD

Die gesegde is oral goed bekend maar bitter min resepte verwys na beide vinkel (oftewel fennel) en koljander saam. Hier is 'n poging wat uitstekend uitgedraai het.

7 koppies louwarm meel

1 pakkie kitsgis

1/4 koppies suiker

1 teelepel sout

1 teelepel vinkel sade

1 teelepel fyn koljander

4 koppies louwarm water

Neem 1/2 koppie van die meel en meng met suiker sout vinkel koljander en 1k van die water. Laat staan totdat die mengsel bruis. So 15 min.

Meng met die meel. Smeer hande met bietjie olie en vorm die deeg in broodpan. Bedek met plastiek vir 1 uur om te rys.

Bak teen 180°C vir 45 min

Resep geplaas deur: Nico Conradie

Foto: Nico Conradie