

JOHANNA SE BROOD DEEG



**TRIED &
TESTED**
By Food lovers recipes

JOHANNA SE BROOD DEEG

Ek het brood geknie vandag en my eie bunny chow gemaak en dit was heerlik.

6 koppies meel

1 teelepel suiker

3 teelepels sout

1 pakkie kits gis (10g)

800 ml lou water

Gooi alles bymekaar en gooi water by, eers 500 ml by en daarna bietjie bietjie tot jy n lekker knie deeg het.

Knie vir so 5 min tot elasties.

Maak toe laat rys.

Knie weer af na gerys het, laat weer rys.

Knie dan weer af as hy gerys het en maak balletjies en sit in Teracotta potte en laat rys.

Laat oond vooraf warm word op 180 grade C en bak vir 25 min.

Foto en Resep: Johanna Viljoen Zwiegelaar



Vannaand weer lekker boepens vetkoek en mince gemaak en ek eet dit skoon sonder enige iets op. Ek gebruik my brood resepsie.