

BRAAIPAAI VAN GEWONE DEEG



BRAAIPAAI VAN GEWONE DEEG

3 koppies koek en broodmeel, gemeng

$\frac{1}{2}$ pakkie gis

5 ml sout

25 ml suiker

375 ml lou warm water

10 ml olie

Meng alles en knie goed.

Laat rys, knie af en laat weer rys.

Verdeel die deeg in 2 en rol dit uit in sirkel of vierkant.

Plaas een sirkel op 'n skinkbord en plaas vulsel op.

Ek het spek, wors en uie gebraai, 2 soorte kase gerasper en klein tamatietjies in helfte gesny en alles gemeng.

Skep op deeg en los 'n rand van 2 cm, smeer die rand met water.

Sit die ander deeg sirkel bo-op en druk vas met 'n vurk.

Braai stadig oor matige kole tot deeg gaar is.

Resep en foto: Freda Greyling