

GROOTMAAT ROOSTERKOEKE



GROOTMAAT ROOSTERKOEKE

5 kg wit broodmeel

15 ml sout

$\frac{1}{2}$ koppie suiker

2 blokkies nat suurdeeg

$1\frac{1}{2}$ liter lou warm water

200 ml goedkoop blok margarien

Plaas meel, sout en suiker in 'n groot mengbak. Los suurdeeg op in die lou warm water. Smelt die margarien en voeg by meel. Meng die opgeloste gis water by met jou hande totdat 'n deeg begin vorm. Sit mengbak met deeg somer buite in die middagson vir so 'n uur om te rys.

Smeer jou hande met margarien en maak balle, pak dit eenkant op 'n skinbord wat met meel gesprinkel is. Laat dit weer rys terwyl jy jou kole regkry. Sprei die koeke uit op die rooster, braai op lae hitte en draai kort kort. Koeke word ligter as dit gaar is.

Ek het omtrent 230 koeke so groot soos my handpalm uit die 5 kg meel gemaak.

Resep geplaas deur Celeste Duvenage

Foto: Celeste Duvenage