

WOOLWORTHS KARRINGMELKBESKUIT (MET GIS)



WOOLWORTHS KARRINGMELKBESKUIT (MET GIS)

Hierdie is die wonderlike karringmelkresep wat deur haar ouma aan sjef Monché Muller deurgegee is. Dit gebruik gis, maar sjef Monché sê dat, hoewel dit beteken dat dit 'n bietjie langer neem om te maak, is die smaak en beskuittekstuur superieur.

Maak 24 beskuitstukke of mosbolletjies-tipe stukke.

750 ml karringmelk (geen karringmelk? – sien resepsvervangings)

215 g botter, gesmelt

20 g droë gis (2 sakkies)

95 g suiker ($\frac{1}{2}$ koppie)

1 teelepel sout

1 teelepel koeksoda

1,4 kg organiese, steengemaalde koekmeel (of 'n mengsel van 700 g koekmeel en 700 g witbroodmeel)

Bestanddele vir agt moontlike variasies:

25 g gedroogde bossiebessies (cranberries) en 25 g grof gekapte amandels

50 g rosyne, sultanas of gekapte dadels en 1 koppie semels

50 g pekanneute en 1 teelepel kaneel

2 eetlepels anyssaad

1 koppie fyngemaakte all bran semelsvlokkies

1 koppie uitgedroogde klapper

50 g sonneblomsaad en $\frac{1}{2}$ koppie heuning

25 g pampoenpitte en 25 g gekapte, gedroogde appelkoos

Kombineer karringmelk, gesmelte botter en gis in 'n groot mengbak (of bak van 'n elektries menger) en roer totdat gis begin oplos en effens borrel.

Voeg suiker, sout en koeksoda by en meng goed.

Voeg $\frac{2}{3}$ van meel by die vloeistofmengsel en roer tot goed gemeng. Indien jy 'n elektriese menger gebruik, gebruik die deeghaak.

Voeg meer meel by terwyl meng en knie totdat mengsel mooi geïntegreer is en 'n werkbare deeg vorm. Indien deeg reg voel, moenie meer meel byvoeg nie.

As jy ekstra bestanddele byvoeg (sien ideës vermeld by bestanddele), doen dit op hierdie stadium.

Plaas deeg in 'n lig ge-oliede bak, plaas 'n stuk kleefplastiek direk op deeg en bedek met 'n klam lap. Laat in 'n warm omgewing staan totdat die oorspronklike volume verdubbel het. Dit behoort ongeveer een uur te duur.

Wanneer deeg klaar gerys het, vorm deeg in ewegroot golfbal groottes. Rol dit in netjies balle en pak dit styf saam in 'n enkel laag in gesmeerde bakpan of broodpan. Bedek met 'n klam lap en laat staan tot dit weer verdubbel in volume. Dit behoort ongeveer 45 minute te duur.

Voorverhit die oond tot 180 °C.

Bak die deeg 30 – 40 minute tot goudbruin en gaar. Laat afkoel totdat gereed is om te bewerk.

Opmerking: as jy mosbolletjies met tee of ontbyt wil hê, kan jy nou die stomende gebak met botter en konfyt bedien.

Vir beskuit, breek/sny die gebak in stukke volgens die oorspronklike balletjies, plaas dit plat op bakrakke en laat oornag in die oond uitdroog teen 100 °C totdat dit heeltemal uitgedroog is; minstens agt ure.

Nota vir vervangings:

Om jou eie karringmelk te maak, kombineer 125 ml suurlemoensap, witasyn of appelasyn met 625 ml volroommelk.

Vervang 700 g witbroodmeel of 50% (700 g) van die steengemaalde meel met volkoringmeel vir volkoring beskuit.

Resep deur: Sjef Monche Muller.

Resep geplaas deur: Kiti Citi.