SKILFERKORSDEEG IDEES

SKILFERKORSDEEG IDEES
Neem een rol skilferkors deeg en rol oop.
Kies 1 van die volgende idees en smeer nou van die volgende bestanddele oor die deeg en rol op. Plaas in die yskas vir ‘n half uur. Haal uit sny in skywe en plaas op gesmeerde bakplaat en bak by 200 ºC tot gaar ongeveer 20 – 30 minute.
Idees:
1.
Sakkie opgekapte olywe, en sakkie gegeurde gedroogte tamaties, met 1 sakkie groenpesto, gekrummelde rooi en groen soetrissies, Feta kaas, en 2 koppies gerasperde kaas. Smeer oor uitgerolde deeg, plaas in yskas vir half uur sny in skywe en plaas op gespuite bakplaat en bak.
2.
2 koppies opgekapte gedroogde vye
1 koppie opgekapte hazel neute
1 bloukaas gekrummel
1 bottel heuning
sesame saad
Smeer soos volg oor uitgerolde deeg,
Drizzle heelwat van die heuning oor, sprinkel opgesnyde vye oral oor die deeg en sprinkel bloukaas oral oor en dan die Neute, eindig met Sasame saad bo oor.
Rol op en plaas in yskas vir ‘n half uur. Haal uit en sny in skywe en bak op goed gesmeerde pan tot gaar.
3.

Botter
2 koppies sprinkel grondboontjies
1 blik tert appels gedreineerd
suiker en kaneel gemeng
Smeer botter oor uitgerolde deeg en rangskik die appels op die deeg, sprinkel kaneelsuiker oor en dan grondbone bo oor.
Rol op en plaas in die yskas vir ‘n half uur haal uit en rol op en sny in skywe plaas op goed gesmeerde bakplaat en bak tot lig bruin.
4.
Marmite
fyn gesnyde biltong
gegeurde groen en rooi soetrissie feta kaas
“Green onion Smooth” gegeurde roomkaas
2 koppies gerasperde Cheddar kaas
Rol deeg uit en smeer met Marmite, smeer bietjie van die roomkaas bo oor en sprinkel die biltong bo oor, sprinkel die Feta kaas oor en dan die gerasperde Cheddar kaas. Rol op en plaas in yskas vir ‘n half uur, haal uit, sny in wiele en plaas op goed gespuite bakplaat en bak tot lig bruin.
5.
sprinkel grondbone of neute
1 blik karamel
kaneel en suiker gemeng
Peppermint Crisp
Rol deeg uit en smeer met karamel, strooi kaneelsuiker en neute oor.
Rasper heelwat Peppermint Crisp oor, rol op en plaas in yskas vir ‘n halfuur. Haal uit en sny in skywe plaas op goed gespuite bakplaat en bak tot lig bruin.
Geplaas deur: Yvonne Jones