

ASKOEKE – ROOSTERKOEKE



ASKOEKE – ROOSTERKOEKE

Footlong broodjies

18 koppies brood en koekmeel, gemeng

3 pakkies gis

30 ml sout

135 ml suiker

8 en 'n halwe koppie loutarmwater, gooi 45 ml olie by

Sit alles in groot skottel, voeg loutarm water by en knie goed.

Laat rys tot dubbel.

Knie af en laat weer hoog rys.

Vat stuk deeg, hanteer min, en rol in dik wors, op 'n meelbestrooide oppervlak, druk plat, $\pm 1 \frac{1}{2}$ cm hoog en sny in verlangde porsies.

Laat weer rys.

Braai op rooster of ysterplaat al 4 kante. Dit vries baie goed, maak 1 min op 100 krag warm en dis weer doeksag!

Die resep maak ook heerlike veerligte vetkoeke. Volg dieselfde metode, bak in warm olie.

Ek kry uit die 18 koppies meel, 30 footlong of 28 groot vierkantig vir burgers of 40 klein ontbyt askoeke uit .

BRON: Frieda Greyling