

SOETBROOD VIR VLEGSELS



SOETBROOD VIR VLEGSELS

1 kg meel (ek gebruik gewone broodmeel)

1 1/2 tl sout (voeg dit by as ek deeg al effe geknie het)

1/2 kp suiker (wit of geel)

1 1/2 el kitsgis (droe gis)

2 eiers

1/2 kp olie

2 kp water (meestal gebruik ek nie al die water nie en mens voeg eerder meer water by as meer meel later)

Knies saam en rus vir ongeveer een uur, tot dubbeld, ek sit in yskas oornag.

knies weer om lug uit te kry en maak jou eindproduk

laat rys weer

verf eier en water gemeng bo-oor

bak by 180 grade C

ongeveer 40 minute as dit groot brode is

30 tot 35 min vir medium

20 min vir broodrolletjies

Ek maal altyd bietjie sout oor my brood net voor dit gebak word, dit gee 'n besonderse smaak

moenie vergeet om pan halfpad deur baktyd om te draai vir egalige bak

geniet dit en laat weet hoe dit vir jou werk

Bron: Eie Resep

Plasing Sonja Zino

Hier verduidelik Sonja weer mooi die metode is maar soos met alle brood, ek het maar by die begin broodbak, nie voorheen geweet of by ouerhuisgeleer nie. Daar is baie moets en moenies oor gis en sout saam of nie saam, vir my werk al die metodes. So baies moet mens al die bestanddele meng. Weereens se ek versigtig met te veel water! Ek meng my bestanddele gewoonlik en knie vir so `n minuut, laat rus vir 5 minuite en knie dan vir 10 minuite, per hand, het nie die mixer vir deeg knie nie. As deel van olie later bygevoeg word is deeg ook meer elasties en klou nie, maar daai verander als as dit klaar gerys het. Rys vir so `n uur op warm plek. dan deel ek die deeg in balle so groot soos ek wil, hoe toegemaak anders droog dit. Vorm jou deeg stringe deur te rol onder handpalms, maar moenie rek nie! Na `n keer of 2 sal jy dit reg kan doen. Maak jou vorms en plaas op bakplaat, laat rys. hier weet ek nie tyd nie, sit oond aan as ek begin vorm, as ek by die laaste is, sit ek eerste baksel in oond van 180grC. Voor gebak verf liggies egg wash oor brode. Ek bak nie die groot brode nie, so hulle tyd weet ek nie. Medium brode so 35 minuite en rolletjies so 20 minuite. Draai pan om helfte van baktyd (brood sal nie platval nie).