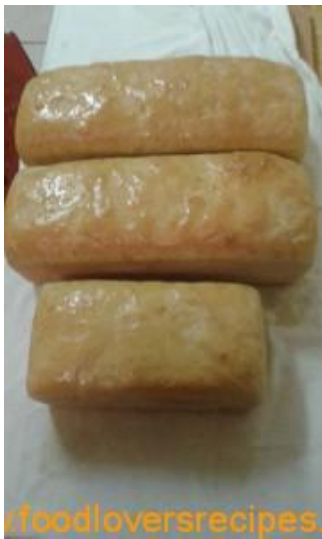


JAN SE TUISGEBAKTE BROOD



JAN SE TUISGEBAKTE BROOD

Brood resep, baie eenvoudig en baie lekker.

2,5 kg broodmeel

10 g gis

knippie sout

lou water

Sit meel in skottel met knippie sout.

Meng gis met 250 ml louwater in beker.

Maak holte in die middel van die meel en voeg die gismengsel by en werk deur.

Maak deeg en voeg nog lou water soos nodig by.

Voeg daarna nog droë meel bietjies op 'n slag by totdat deeg nie meer vassit aan jou hande nie.

Knie goed en laat rys vir 2 ure.

Maak brood in panne op en laat ruis totdat dit deeg gelyk met bokant van pan geruis het.

Bak teen 180°C vir ± 25 min en dit ligbruin gebak is.

Smeer bietjie botter bo-op brood terwyl dit warm is.

VIR DIE POTBROOD

Ek het dit in die die oond gebak vir 30 min op 180°C.

My kuiergaste kon net nie genoeg eet agter die lekker aan met regte botter op nie.

Ek maak die brood gewoonlik op die kole ook met die pot se deksel op met kole bo -op die deksel ook.

In die potbrood het ek klein stukkies vark spek en 'n blikkie suikermielies, en in die swart pot gebak.



Weer potbrood in swartpot binne in oond gebak.

So bietjie aangepas met my brood resep.

Met gebraaide uie en spek met mielies sweet corn baie lekker so.

Resep en foto's: Jan Bezuidenhout