

PATATBROODROLLE



PATATBROODROLLE

1 pak (1 kg) witbrood meelblom

1 koevert (10 g) kits droëgis

70 g witsuiker

7 ml sout

150 g botter of margarien by kamertemperatuur

2 eiers geklits

250 g gaar fyngemaakte louwarm patats

400 ml sterk lou water

Sif die meel, gis, suiker en sout saam. Frummel die smeer daarin. Meng die eiers en patats. Voeg dit saam met die water by die meelmengsel en roer tot taamlik goed gemeng.

Knip dit nou om 'n sagte gladde elastiese deeg te vorm.

Plaas die deeg in 'n groot houer wat mildelik met sonneblomolie gesmeer is.

Draai die deeg om sodat die gesmeerde onderkant bo is. Bedek die houer. Laat die deeg in 'n warm plek rys tot dubbel die oorspronklike grootte.

Knip die deeg af, halveer dit en rol elke helfte op 'n meelbestrooide deegplank uit in 'n sirkel met 'n deursnee van sowat 40 cm.

Sny elke sirkel in 16 ewe groot wiggies. Begin by die ronde rand en rol elke wig na die puntkant op.

Plaas die rolle met die puntkante onder 'n entjie van mekaar af op gesmeerde bakplate. Bedek dit liggies of plaas die

bakplate in groot plastieksakke, en laat die roly by kamertemperatuur rys tot dubbel die oorspronklike grootte. Voorverhit die oond tot 200 °C. Verwyder die bedekking en bak die rolle sowat 20 minute tot mooi goudbruin. Laat hulle op 'n draadrak afkoel. Sit hulle loutarm of koud voor. Lewer 32 broodrolle.

Resep geplaas deur: Brenda Litzke