

HOMEMADE PORTUGUESE ROLLS



By Food lovers recipes

HOMEMADE PORTUGUESE ROLLS

5 cups of all purpose flour (plus more for kneading)

1 $\frac{1}{4}$ tablespoon salt

1 $\frac{1}{4}$ tablespoons sugar

1 packet of active dry yeast or instant yeast

3 cups warm water

Mix 1 cup water, sugar, salt, yeast and 1 cup flour in a bowl. Leave to froth, about 15 minutes.

Place the rest of the flour in a mixing bowl, add the frothed mixture and mix with your hand or with a dough hook, adding the rest of the water till a smooth dough is formed.

Knead for at least 10 minutes until the dough is smooth and forms a ball.

Place in an oiled bowl, cover and store in a warm place until the dough doubles in size. Approximately one hour.

Shape the dough into balls, make a crease with your palm to form a crease and let rise for at least one hour or until doubled.

Dust lightly with flour.

Bake at 200°C for 20 to 25 minutes until golden brown.

Recipe and Photo: Reneé Van Blerk Cupido

Lilly Kalla Bonthuys:

'n Potugese vriendin het my geleer, as jy die deeg bolle opmaak, moet jy die sny in deeg druk en omdraai met sny na onder. Wanneer jy dit in pan sit om te bak, moet sny na bo wys. Onthou ook – maak bolletjies wat met meel bestrooi is toe in 'n brood doek om te rys.

Ek gebruik nog gebleikte meel slope, kom ek probeer verduidelik. Jy gooi die lap in skinkbord met lengte na jou toe, dan plaas jy deeg klaar in meel gerol en met sykant van die hand sny gemaak verkeerd om op die lap, seker so 2 langs mekaar. Nou vou jy die lap oor die degies (soos koevert) Plaas dan weer die volgende degies en doen dieselfde. Seker so 6 tot 8 degies per skinkbord. Laat rys tot die lap so begin opstaan. Draai die degies om met sny na bo, plaas op bakplaat en bak by 180 °C tot goudbruin.

Hou die vars botter reg. Kom ek gee sommer my hoeveelhede, dan werk dit dalk beter uit.

1 kg koekmeel

1 pk kitsgis

15 ml sout

30 ml suiker

600 ml loutwarm water

so bietjie olie om af te knie (50 ml)