

# BASIESE BAKKERSMENGSEL



## BASIESE BAKKERSMENGSEL

1 kg koekmeel

10 ml sout

20 ml bakpoeier

375 g bakkers margarien of botter, koud grof gerasper

Plaas al die bestanddele in 'n voedselverwerker en verwerk tot fyn soos broodkrummels.

Stoor in lugdigte houers in die yskas vir 3 maande. Gebruik soos nodig.

Kaasskons:

1  $\frac{1}{2}$  koppie bakkersmengsel

2 teelepels bakpoeier

70 g ( $\frac{1}{2}$  koppie) koekmeel

30 ml (2 eetlepels) wit- of bruinsuiker

1 koppie Cheddarkaas, gerasper

1 medium eier, geklits

125 ml ( $\frac{1}{2}$  koppie) volroommelk

Voorverhit die oond tot 190°C en smeer 'n bakplaat.

Meng die droë bestanddele en die kaas saam in 'n mengbak. Maak 'n holte in die meelmengsel en voeg die eier en melk by.

Gebruik twee tafelmesse en sny die melk en eier liggies in die meelmengsel in. Moenie die deeg oorbewerk nie, indien daar nog wit meel dele sigbaar is, is dit nie 'n probleem.

Keer die deeg uit op 'n meelbestrooide oppervlakte en druk dit liggies plat tot ongeveer 3 cm hoog.

Druk skonvorme uit met 'n koekie drukker of maak een groot

skon. Plaas die deeg op die gesmeerde bakplaat en druk die res van die deeg, indien daar oor is, weer liggies aanmekaar en verwerk.

Bak in die voorverhitte oond vir 20 – 25 minute. Bedien die skons loutarm.

Porsies: 6 – 12 skons ahangende van grootte. Een groot skonwiel kan ook mooi lyk, asook deeg in kolwyntjie panne gebak. Geniet en speel lekker.

Broskorsdeeg:

2 koppies bakkersmengsel

1 groot eiergeel

4 eetlepels kouewater

Plaas bestanddele in 'n voedselverwerker en draai die lem totdat die mengsel 'n bol vorm. Haal uit en druk die deeg plat. Plaas dit in 'n sakkie en verkoel die deeg vir 20 minute voordat dit uitgerol word.

Gebruik die deeg in alle pastei resepte soos voorgeskryf.

Wenk:

Die deeg kan rou gevries word vir maksimum 4 maande.

Porsies: Genoeg vir 12 handpasteie van palmgrootte of een groot pastei vir 'n pasteibak.

Plaatkoekies:

2 koppies bakkersmengsel

1 teelepel bakpoeier

1 ml koeksoda

30 ml (2 eetlepels) witsuiker

200 ml melk

1 ekstra groot of groot eier

Klits die bestanddele saam in 'n mengbak en laat die deeg vir 20 min rus om te verdik.

Bak lepelsvol deeg op mediumwarm plaat in 'n kleefvrye pan sonder enige olie.

Bedien warm.

Resep geplaas: Santie Carelse