

BROODRESEP (GEWONE)

Bestanddele:

- ✚ 1 kg meel (brood of koek)
- ✚ 10 gram droë gis (1 pakkie)
- ✚ 3 teelepels suiker
- ✚ 1 teelepel suurlemoensap (opsioneel – bevorder gistingsproses)
- ✚ 1 teelepel sout

Metode:

- ✚ Meng bestanddele met loutarm water (liggaamstemperatuur. ± 37°C)
- ✚ Knie deeglik
- ✚ Smeer of bespuit broodpan en deksel met botter/margerien of “Spray & Cook”
- ✚ Plaas deeg in broodpan, plaas deksel op en bedek met handdoek/kombersie en plaas in warm omgewing om te rys
- ✚ Nadat deeg halfvol gerys het, plaas in oond en bak teen 180 grade vir 60 minute
(bak 15 minute langer vir ‘n harder kors)

Wenk:

Voorverhit broodpan in oond (100 grade) vir 10 minute gedurende wintermaande

Kritiese wenk:

Indien in elektriese oond gebak word, stel eers vas wanneer daar “load shedding” is voor broodjie beplan word – bak op kole dan enigste uitweg