

Elke dag broodjie

300g vars gemaalde meel
200g loutwarm water
1 koppie suurdeeg
2 eetlepels botter
1,5 teelepels sout
100g koekmeel
3 teelepels suiker
1,5 teelepels gis



Meng vars gemaalde meel, loutwarm water en suurdeeg. Laat staan vir 1 uur.

Voeg gesmelte botter, sout, koekmeel, suiker en gis by en meng in jou broodmasjien, menger of met die hand. Laat vir so uur rys. Vorm in 'n bal. Sit 'n vadoek in jou vergiettes. Strooi jou vadoek mildelik met koekmeel en plaas jou deeg daarin. Vou jou vadoek oor jou deeg en sit in 'n warm plek totdat die deeg verdubbel het.

Wanneer jou deeg klaar gerys het, plaas op bakpapier en sit in 'n oondvaste pot. Gebruik 'n lemmetjie en sny jou broodjie.

Bak met 'n toe deksel teen 260°C vir 25 minute. Haal die deksel af en bak nog 20min teen 240°C.

Koel af en geniet!

NS. Die resep kan 1.5 keer gemaak word en pas dan in 'n groot broodmasjien om 'n groot broodjie te maak. Vir die kleiner broodmasjien kan jy die resep 1 keer maak. Onthou met broodmasjiene moet die nat bestandele altyd onder kom. Ek maak die resep altyd dubbel en bak dan twee broodjies. Ons eet dan gewoonlik een en sny ek dan die tweede broodjie in snye en vries met bakpapier tussen elke snytjie. Wanneer jy dan haastig is vir brood, sit net 'n snytjie in die broodrooster.

Wanneer jy gedruk is vir tyd en jy het 'n broodmasjien - gooi die nat bestandele onder en droë bestandele bo. Sit hom op wholegrain setting en laat jou broodmasjien al die werk doen. Binne 3 - 4 ure het jy 'n vars gebakte brood. Jy kan selfs die vorige aand al die bestandele in gooi en jou broodmasjien op "delay start" sit, sodat jou brood klaar gebak is wanneer jy opstaan.

Maak dit vir jouself maklik, dan gaan jy dit meer gereeld doen.

NOTAS _____
