

Suurdeeg broodjie

500g vars gemaalde meel
500g broodmeel
650g loutwarm water
200g suurdeeg
20g sout



Meng vars gemaalde meel, broodmeel en loutwarm water.

Doen 6x "streich and folds", so elke 20-30min.

"Shape and Proof".

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 die yskas oornag.

In die oggend wanneer jy reg is om te bak, plaas op bakpapier en sit in 'n oondvaste pot. Gebruik 'n lemmetjie en "Score" 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 maak 2 groot of 3 kleiner broodjies. Ons eet gewoonlik een en sny ek dan die ander broodjie in snye en vries met bakpapier tussen elke snytjie. Wanneer jy dan haastig is vir brood, sit net 'n snytjie in die broodrooster.

NOTAS _____

