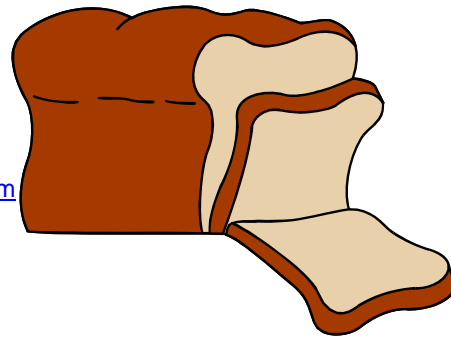


Brood



Want more recipes? Go to www.eposvriende.com



Beesstertbroodjie.....	3
Spek-En-Eierbrood.....	3
Mieliebrood.....	3
Kaas-En-Spekvleisbroodjie.....	4
Mieliebrood.....	4
Piesang-En-Kaasbroodjie.....	5
Biltonghappie.....	5
Grondboontjehappie.....	5
Lepelbrood.....	5
Uie-En-Kaas-Broodjie.....	6
Franse Broodgebak.....	6
Blikbroodjies.....	7
Roerbrood.....	7
Bros Platbrode.....	8
Bruinbrood:.....	8
Witbrood:.....	9
Koringroerbrood:.....	9
Polenta Broodjie:.....	10
Vinnige Bierbroodjie.....	10
Bolletjies Broodjie.....	10
Braaivleisbroodjie.....	11
Uiesopbroodjie (Nie Nodig Om Te Laat Rys Nie).....	11
Braai-Broodjie (Erna) (Variasie Van Die Vorige Resep)...	12
Knoffel-Kaasbroodjie.....	12
Heerlike Broodjie.....	13
Mieliebroodjie.....	13
Dadelbrood.....	14
Die Allerlekkerste Rosynebrood:.....	14
Heerlike Witbrood.....	15
Kaas - En - Uiebrood.....	15
Mieliebrood.....	16
Neutebrood.....	16
Mosbolletjiebrood.....	17
Growwebrood - Christine.....	17
Vrugtebrood.....	18
Onion And Cheese Bread.....	18
Sourdough Tomato Bread.....	19
Savoury Cheese Bread.....	20
Mona Se Karringmelk-Kaasbrood.....	20
Wholewheat Health Bread.....	21
Roosterkoek.....	21
Prue Se Brood.....	22
Murgpampoentjiebrood.....	23

Beesstertbroodjie

1 Pak (500g) Bruismeel
1 Houer (500ml) Karringmelk
Knypie Rooipeper

1 Pakkie Beesstertsoppoeier
125ml Gerasperde Kaas

Metode:

Voorverhit Die Oond Tot 180°C. Smeer 'N Broodpan (20 X 14 X 7cm). Meng Die Bruismeel, Soppoeier En Karringmelk Goed Saam. Skep Die Deeg In Die Pan En Maak Dit Gelyk. Strooi Die Kaas En Peper Oor En Bak 1 Uur Lank Op Die Middelste Oondrak. Keer Op 'N Draadrak Uit En Laat Afkoel.

Spek-En-Eierbrood

4 Snye Brood
4-6 Repe Spek Sonder Swoerd
250ml Melk

Margarien
2 Eiers
250ml Gerasperde Kaas

Metode:

Voorverhit Die Oond Tot 190°C. Smeer Die Snye Brood Aan Die Een Kant Met Margarien. Plaas Brood Met Gesmeerde Kant Onder In Oondvaste Bak En Pak Spek Bo-Op. Klits Die Eiers, Voeg Die Melk En Kaas By En Meng. Gooi Dit Oor Die Brood-En-Speklae En Laat Dit 15 Minute Staan Sodat Die Brood Kan Week.

Bak 35 Tot 40 Minute Op Die Middelste Oondrak. Sit Dit Warm Voor.

Mieliebrood

500g Bruismeel
1 Blik Roommielies
170g-Blik Ideal Melk

5ml Sout
2 Eiers
60ml Olie

Metode:

Meng Meelblom, Sout En Mielies Saam. Meng Eiers, Ideal-Melk En Olie Saam En Roer By Meelblom. Gooi In Gesmeerde 1kg-Broodpan En Bak 50-60 Minute By 180°C.



Kaas-En-Spekvleisbroodjie

8 Repe Streepspek, Gebraai & Fyngekap
250ml Bruismeel
10ml Botter
150ml Melk
15ml Worcestersous
Knippie Sout
200ml Kaas, Gerasper
15ml Tamatiesous



Metode:

Voorverhit Die Oond Tot 200°C. Bespuit 'N Bakpla...
Sout Saam En Vryf Die Botter Met Jou Vingerpunte In Tot Die Mengsel Soos
Broodkruummels Lyk. Voeg Die Kaas En Spekvleis By En Meng Liggies.
Meng Die Melk, Tamatiesous En Worcestersous Saam En Voeg By Die Droë
Bestanddele. Meng Liggies Tot Net Gemeng En Vorm In 'N Sirkel Op Die
Bakplaat. Bak 20-25 Minute Lank Of Tot Gaar. Dien Warm Op Saam Met
Botter En Kaas.

Mieliebrood

Mikro

4 Eiers	Knippie Sout
125ml Melk	1 Blik (410g) Suikermielies
125ml Suiker	1 Blik (410g) Pitmielies (Ops)
250ml Mieliemeel	30ml Kookolie
25ml Koekmeelblom	Paprika
7ml Bakpoeier	

Metode:

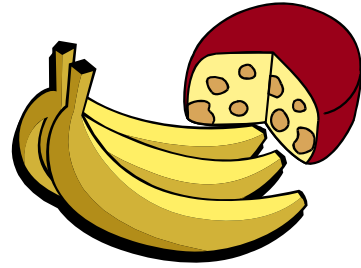
Klits Eiers, Melk & Suiker Saam. Sif Droë Bestanddele Saam Op
Eiermengsel. Meng. Voeg Mielies & Olie By En Meng. Smeer 'N 28cm
Broodpan. Gooi Mengsel In & Strooi Paprika Bo-Oor. Plaas Pan Op 'N
Omgekeerde Piering In Mikrogolfoond. Mikrogolf Broodjie 12-15 Min Op
100% Krag. Laat Staan 10 Min Voor Uitgekeer Word.

In Die Hart Van Die Winter Is Die Natuur Besig Om Die Somer Te Vorm.

Piesang-En-Kaasbroodjie

Mikro

1 Franse Brood, Sny In Skyfies.
Smeer Marmite Op.
Sny Piesangs In Skyfies En Sit Bo-Op.
Rasper Kaas Bo-Oor En Mikrogolf Tot Gesmelt.



Biltonghappie

Sny Brood Happiegrootte.
Meng Marmite En Botter, Smeer Op Brood.
Sit 2 Snye Op Mekaar. Smeer Ook Rondom.
Rol In Fyn Biltong.

Grondboontjehappie

Sny Brood Happiegrootte.
Meng Grondboontjebotter En Botter, Smeer Op Brood.
Sit 2 Snye Op Mekaar. Smeer Ook Rondom.
Rol In Fyngemaakte Simba Skyfies.

Lepelbrood

450ml Melk	300ml Mieliemeel
5ml Sout	50ml Margarien, Gesmelt
4 Eiers, Geskei	

Metode:

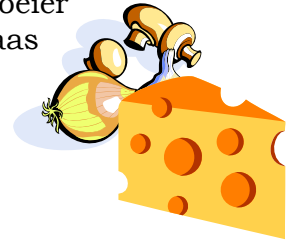
Voorverhit Die Oond Tot 180°C. Smeer 'N Diep Oondvaste Bak Van 24cm Met Margarien. Verhit Die Melk Tot Kookpunt. Verwyder Van Die Hitte En Roer Die Mieliemeel Geleidelik By, Roer Tot Glad. Plaas Terug Op Die Hitte En Laat Kook Tot Die Mengsel Verdik Het; Roer Elke Nou En Dan. Voeg Die Sout, Asook Gesmelte Margarien By. Verwyder Van Die Hitte En Laat Heelwat Afkoel. Klits Die Eiergele En Vou By Die Mengsel In . Klits Die Eierwitte Styf En Vou Ook By Die Mengsel In. Skep In Die Voorbereide Bak En Bak Sodat 35-40 Min Lank Of Tot Gaar. Dien Warm Op Saam Met 'N Smeersel Botter. Genoeg Vir 4-6 Mense.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com

Uie-En-Kaas-Broodjie

875ml Bruismeel
500ml Karringmelk
125ml Melk
Knippie Kaneel

1 Pakkie Wit Uiesoppoeier
½ Kop Gerasperde Kaas
1 Eier, Geklits

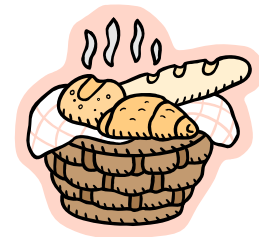


Metode:

Meng Meel, Soppoeier, Karringmelk En Helfte Van Die Kaas.
Gooi Melk In Leë Karringmelkhouer. Skud En Voeg By Mengsel. Voeg Eier By En Meng Goed. Skep In 'N Gesmeerde 23cm Broodpan. Strooi Res Van Kaas En Kaneel Oor.
Bak Vir 1 Uur By 180°C. Bedien Met Botter.

Franse Broodgebak

1 Lang Franse Brood, In Diagonale 1cm Skyfies Gesny
Sagte Botter 750ml Melk
3 Ekstra-Groot Eiers Sout En Gemaalde Swartpeper
½ Pak Repiespek Stroop Of Heuning Na Smaak



Metode:

Smeer Die Brood Liggies Met Botter En Rangskik Dit In Netjiese Lae In 'N Mediumgrootte Gesmeerde Oondvaste Bak. Klits Die Melk, Eiers En Geurmiddels Goed Saam En Giet Dit Versigtig Oor Die Brood. Bedek En Laat Oornag Staan Om In Te Trek.
Volgende Oggend: Voorverhit Die Oond Tot 180°C. Kap Die Repies Spek Grof En Sprinkel Oor Die Brood. Bak Sowat 30 Minute Lank, Bedruip Mildelik Met Stroop En Bak Verder Tot Die Bokant Mooi Bros Is En Verbruin Het.
Laat Effens Afkoel En Sit Voor Met Nog Stroop Indien Verkies.
Genoeg Vir 4-6 Mense.

Blikbroodjies

1kg Bruismeel
10ml Sout
2 Blikkies Bier

Metode:

Sif Die Bruismeel En Sout Saam. Voeg Die Bier By En Meng Goed Met 'N Houtlepel. Smeer 6 Leë Blikkies (410g) Deeglik Met Botter Of Bespuit Met Kleefwerende Kossproei. Verdeel Die Deeg In 6 Gelyke Dele En Skep In Die Gesmeerde Blikkies. Verhit Intussen Die Oond Tot 190°C En Bak Sowat 30 Minute Tot Uitgerys En Gaar. Laat Effens Afkoel, Keer Uit Op 'N Draadrak En Laat Heeltemal Afkoel. Gebruik 'N Eetmes Om Die Broodjies Effens Los Te Wikkel En Keer Versigtig Uit Die Blikkies. Sit Voor Met Botter En Kaas.

Roerbrood

500ml Koekmeelblom 500ml Volkoringmeel
500ml Melk 60ml Bruinsuiker
7ml Koeksoda 15ml Sout
10ml Suurlemoensap Papawersaad Om Bo-Oor Te Sprinkel

Metode:

Voorverhit Die Oond Tot 190°C En Smeer 'N Groot Broodpan Goed Met Botter Of Bespuit Met Kleefwerende Kossproei. Meng Al Die Bestanddele Vir Die Brood En Skep In Die Voorbereide Broodpan. Sprinkel Papawersaad Bo-Oor En Bak Sowat 'N Uur Lank Of Tot Gaar En 'N Toetspen Skoon Uit Die Middel Van Die Brood Kom.

Bros Platbrode

1,5kg Witbroodmeel 15ml Sout
1½ Pakkie Kitsgis 2 Ekstra-Groot Eiers
600ml Melk 300ml Water
60ml Botter, Gesmelt Droë Kruie, Sout En Vars Peper Na Smaak

Metode:

Voorverhit Die Oond Tot 220°C En Smeer 'N Bakplaat Met Botter Of Bespuit Liggies Met Kleefwerende Kossproei. Sif Die Meel En Sout Saam. Sprinkel Die Gis Oor En Maak 'N Holte In Die Middel. Klits Die Eiers, Melk En Water Saam En Voeg By Die Meelmengsel. Meng Tot 'N Deeg. Knie Die Deeg Op 'N Meelbestrooide Oppervlak Tot Glad En Elasties. Bedek Met 'N Klam Doek En Laat Rys Op 'N Warm Plek Tot Dubbel Die Volume. Knie Die Deeg Af En En Knie Weer Goed. Breek Stukke Van Die Deeg Af En Rol Baie Dun Uit Met 'N Rolstok Tot Dun Plat Sirkels. Verf Met Gesmelte Botter En Sprinkel Kruie, Sout En Peper Oor. Bak 5-7 Minute Lank Tot Ligbruin En Bros. (Anders Kan Jy Die Brood Bak Tot Net Gaar, Weer Met Olie Smeer En Dan Net Liggies Onder Die Roosterelement Rooster Tot Ligbruin.) Breek In Stukke En Sit Voor Saam Met Doopsouse. Lewer Omtrent 35 Platbroodjies.

Bruinbrood:

600ml Witbroodmeel 560ml Volkoringmeel
600ml Bruinbroodmeel 1x10g Kitsgis
Sout Na Smaak 500-750ml Warm Water

Meng Die Meel, Gis En Sout In 'N Groot Mengbak. Maak 'N Holte In Die Meel En Voeg 500ml Van Die Water By. Meng Met 'N Lepel Tot 'N Stywe Deeg Vorm. As Die Deeg Te Styf Is, Kan Nog Water Bygevoeg Word. Knie Deeg Op 'N Houtplank Wat Liggies Met Meel Bestrooi Is, Tot Glad En Elasties. Vorm Die Deeg In Twee Gesmeerde Broodpanne, Bedek En Laat Rys Tot Dubbel Die Volume. Bak 40-60 Minute In 'N Voorverhitte Oond By 200c. Laat Op 'N Draadrak Afkoel.

Witbrood:

1kg Witbroodmeel 15ml Sout
10ml Suiker 1x10g Anchor Kits Droëgis
20g Botter 625ml Lou Water

Sif Die Meel, Sout, Suiker En Gis Saam. Vryf Botter By Droë Bestanddele In. Voeg Lou Water By En Meng Tot 'N Sagte Deeg. As Die Deeg Te Droog Is, Kan Nog Bietjie Water Bygevoeg Word. Knie Deeg Tot Sag En Elasties. Plaas In 'N Olie Gesmeerde Mengbak, Bedek En Laat 20 Minute Lank Rus. Nadat Deeg Gerys Het, Knie Af En Verdeel In 2 Ewe Groot Dele, Vorm En Plaas In Gesmeerde Broodpanne. Bedek En Laat Rys Op 'N Warm Plek, 35-40 Minute Lank Of Tot Dubbel Die Hoeveelheid Deeg. Bestryk Met Water En Bak In Voorverhitte Oond By 200c, Vir 35 Minute Of Tot Gaar.

Koringroerbrood:

5 X 250 Ml Gaar Koringkorrels 6 X 250 Ml Bruinbroodmeel
2 X 10 G Kitssuurdeeg 25 Ml Sout
60 Ml Bruinsuiker 125 Ml Kookolie
1 Liter Louwarm Water

Meng Die Koringkorrels, Bruinbroodmeel, Suurdeeg En Sout In 'N Mengbak. Plaas Die Suiker, Olie En Water In 'N Ander Mengbak En Roer Tot Goed Gemeng. Voeg Dié Mengsel By Die Droë Bestanddele En Roer Goed Deur. Skep Die Deeg In Twee Gesmeerde Broodpannetjies Laat Op 'N Warm Plek Rys Tot Gelyk Met Die Borand Van Pan. (Dit Duur Sowat 'N Halfuur; Die Brood Rys Ook Terwyl Dit Bak.) Stel Intussen Die Oond Op 200c. Wanneer Die Deeg Gereed Is, Bak Sowat Een Uur Tot Gaar In Die Voorverhitte Oond. Die Brood Is Gaar As 'N Mens 'N Hol Klank Kry Wanneer Jy Dit Onder Met Die Kneukels Klop.

Polenta Broodjie:

500ml Polenta 250ml Koekmeelblom
2.5ml Sout 5ml Bakpoeier
2 Eiers, Geklits 125g Botter, Gesmelt
50ml Heuning 250ml Karringmelk
Papawersaad Om Oor Te Sprinkel

Voorverhit Die Oond Tot 200c. Voer 'N Broodpan Uit Met Papier En Smeer.
Meng Die Droë Bestanddele. Voeg Eiers, Botter, Heuning En Karringmelk By
En Roer Tot Gemeng. Skep In Broodpan En Sprinkel Papawersaad Oor. Bak
Vir 35 Minute. Keer Uit En Laat Afkoel.

Vinnige Bierbroodjie

750 Ml Bruismeel
125 Ml Suiker
340 Ml Bier

Meng Alles Goed Saam En Plaas In Gesmeerde Broodpan. Bak Ongeveer 1
Uur By 180°c.

Bolletjies Broodjie

1kg Winkel Brooddeeg.
Maak Klein Bolletjies En Pak In 'N Gesmeerde Oondbak.
Meng 'N Pakkie Potato Bake Van Jou Keuse En 250ml Room.
Gooi Oor Die Bolletjies.
Bak Vir 15-20min @ 180° Of Tot Bruin.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com

Braaivleisbroodjie

Lekker Saam Met Braaivleis.

Een Witbrood Deeg (Koop Sommer Een By Die Supermark)

Vulsel:

1 Pak Gesnipperde Spek
2 Medium Uie - Gesnipper
3/4 Koppie Gesnipperde Gevriesde Spinasië
Gerasperde Kaas Na Smaak
250 G Sagte Knoffelbotter (Ek Sit Myne Vir So 10 Sekondes In Die Mikrogolf Oond).

Metode:

Braai Die Uie En Die Spek Vir 'N Paar Minute. Laat Spinasië Heeltemal Ontdooi En Meng Saam Met Die Uie En Spek En Braai Vir So 2 Minute. Rol Die Brooddeeg Tussen Jou Hande Om 'N Wurm Te Vorm Van + - 60 Cm. Rol Die Wurm Plat Uit So 1cm Dik. Smeer Die Uitgerolde Deeg Met Die Knoffelbotter (Jy Kan Dit Lekker Dik Smeer, Maar Hou Bietjie Vir Later). Smeer Die Vulsel Oor Die Deeg En Gooi Gerasperde Kaas Bo-Oor En Rol Op Soos 'N Rolkoek En Druk Die Laaste Deel Vas. Jy Sit Nou Weer Met 'N Wurm. Rol Nou Die Wurm Op Sodat Die Bokant Lyk Soos 'N Spiraal. (Ek Bak My Brood Binne In 'N Plat Swartboom Pot Omdat Die Ronde Deeg Mooi Pas En Ook Agterna Mooi Lyk). Sit Opgerolde Deeg In Die Pot, Rasper Kaas Bo Oor En Laat Goed Uitrust. (Ek Verhit Sommer Die Oond Bietjie En Laat Die Deeg Daarin Uitrust). Bak Die Brood By 180 Grade Vir + - 45 Minute Of Tot Mooi Bruin. Smeer Orige Knoffelbotter Oor Die Brood. Ek Smeer Genoeg Oor Want Ons Hou Van Die Smaak. Sit Warm Voor. Onthou Die Vulsel Kan Met Enigiets Aangevul Of Vervang Word.

Uiesopbroodjie (Nie Nodig Om Te Laat Rys Nie)

500 Gram "Self Raising Flour"
500 Ml Karringmelk
1 Pakkie Wit Uie Sop
1 Koppie Gerasperde Kaas
Meng Alles Saam, Sit In Pannetjie En Bak In Oond Vir 1 Uur By 180°.

Braai-Broodjie (Erna) (Variasie Van Die Vorige Resep)

1 Pak Vetkoek Deeg (Die Wat Jy By Die Supermarkte Of Bakerye Koop)
1 Gekapte Ui
1 Teelepel Gekapte Knoffel
'N Keuse Van Biltong Of 'Bacon' (Opsioneel)
1 Koppie Kaas In Blokkies Gesny
Plaas Deeg (Nog In Plastieksak) Vir ± 1 Minuut In Mikrogolfoond (Mikrogolfoond Moet Op Defrost Gestel Wees).
Haal Deeg Uit Plastieksak En Maak Dit Sommer Met Die Hand Redelik Plat.
Sprinkel Uie, Knoffel, Kaas En Biltong/ 'Bacon' Oor Die Deeg.
Rol Deeg Toe En Plaas In Gesmeerde Broodpan.
Bak ± 1 Uur By 180°C In Oond.
Haal Uit En Geniet.
Broodjie Is Heerlik Terwyl Nog Warm, En Heerlik Saam Met Braaiv

Knoffel-Kaasbroodjie

500 G Bruismeel
500 ML Karringmelk (1 Boksie)
1.5 Koppies Gerasperde Kaas (Cheddar Werk Die Beste)
1 Teelepel Marjolein
1 Teelepel Knoffelvlokkies (2e Teelepel Opsioneel Vir 'N Sterker Knoffel)
2 Eiers
1. Meng Al Die Bestanddele Goed Saam.
2. Gooi In 'N Gesmeerde Broodpan, Strooi 'N Bietjie Van Die Gerasperde Kaas Oor En Bak In Voorverhitte Oond Teen 180°C Vir 1 Uur.
Variasie: Vervang Kaas, Knoffel, Marjolein En Karringmelk Met 500 ML Muesli-Gegeurde Jogurt.

Heerlike Broodjie

Bestanddele :

- 1 Pak Vetkoek Deeg (Die Wat Jy By Die Supermarkte Of Bakerye Koop)
- 1 Gekapte Ui
- 1 Teelepel Gekapte Knoffel
- 'N Keuse Van Biltong Of 'Bacon' (Opsioneel)
- 1 Koppie Kaas In Blokkies Gesny

Metode :

1. Plaas Deeg (Nog In Plastieksak) Vir ± 1 Minuut In Mikrogolfoond (Mikrogolf- Oond Moet Op Defrost Gestel Wees).
2. Haal Deeg Uit Plastieksak En Maak Dit Sommer Met Die Hand Redelik Plat.
3. Sprinkel Uie, Knoffel, Kaas En Biltong/ 'Bacon' Oor Die Deeg.
4. Rol Deeg Toe En Plaas In Gesmeerde Broodpan.
5. Bak ± 1 Uur By 180°C In Oond.
6. Haal Uit En Geniet.

Broodjie Is Heerlik Terwyl Nog Warm, En Heerlik Saam Met Braaivleis.

Mieliebroodjie

(Dit Is Heerlik Saam Met Gebraaide Snoek Of Braaivleis.)

- 500 Gram Bruisemeel
- 500 Ml Karringmelk
- 1 Blikkie Heelpitmielies
- Knippie Sout

Metode:

Meng Alles Saam, Plaas In 'N Gesmeerde Broodpannetjie, En Bak Vir 30 - 45 Minute By 'N Voorverhitte Oond Van 180 °C.

Vinnige Pizza Base (Ba Phillips)

- 275g (500ml) Self Raising Flour
- 150ml Boiling Water
- 125ml Cooking Oil
- Pinch Salt

Plaas In Plastiese Houer En Skud. Druk Plat In 'N Bak. Plaas 'N Nat Doek Oor Tot Wil Gebruik

Dadelbrood.

2 Kop. Meelblom.

2 Eiers.

1/4 Lb. Botter.

1/2 Lb. Dadels.

1 Kop. Kookwater.

Sout.

1 Kop. Suiker.

2 Tl. Koeksoda.

1 Tl. Vanielje.

Gooi Kookwater Oor Botter, Suiker, Dadels, Koeksoda En Sout. Laat Afkoel.

Voeg Eiers Heel By. Roer Meel In. Bak Vir 'N Uur By 180 Grade C

Die Allerlekkerste Rosynebrood:

1 Pakkie Bruismeel

1x250 G Pitlose Rosyne

1 Houertjie Karringmelk

2 Eetl. Suiker

2 Gelyk Teelepels Bakpoeier

Knippie Sout

Stel Oond Op 180°C. Sif Droë Bestanddele Saam, Meng Suiker Saam, Gooi Rosyne By En Voeg Die Karringmelk By. Ek Skud Altyd Die Kartonnetjie Agterna Met 'N Bietjie Melk Uit. Meng Deeglik Met Houtlepel. Skep Uit In Gesmeerde Broodpannetjie En Bak Vir Een Uur. Keer Uit En Laat Afkoel.

Hierdie Broodjie Is 'N Wenner. Soos Met Alle Kitsbrode, Is Dit Op Sy Lekkerste Op Die Eerste Dag.

Heerlike Witbrood.

25 G. Vars Gis.
625 Ml. Louwarm Water.
40 G. (50 Ml.) Suiker.
1 Eier.
125 Ml. Kookolie.
12,5 Ml. Sout.
1 Kg. Witbroodmeel.

Voorverhit Oond Tot 200 Grade C. Krummel Gis In Water En Voeg Suiker, Eier En Olie By. Voeg Sout By Helfte Van Meel En Voeg By Vloeistof. Werk Res Geleidelik In Om Sagte Deeg Te Verkry. Knie Vir 10 Minute Tot Glad En Elasties. Bedek Met Plastiek Of Handdoek En Sit Op Warm Plek Om Tot Dubbel Die Volume Te Rys. Knie Af, Verdeel In Twee En Vorm Een Helfte Tot Klein Broodjie. Maak Snytjies Bo-Op. Gebruik Die Res Om Rolletjies Te Maak. Sit Brood In Gesmeerde Pan En Rolletjies Op Gesmeerde Bakplaat. Laat Toe Om Tot Dubbel Die Volume Te Rys. Bedek Rolletjies Met Enige Van Die Volgende : Olyfolie En Growwesout, Heuning En Papawersaad, Melk En Vars Gekapte Kruie En/Of Eierglasuursel En Gekapte Neute. Bak Vir 45 Minute Tot Gaar.
Lewer 1 Groot/2 Klein Brode, Of 12 Rolletjies.

Kaas - En - Uiebrood

500 G. Bruismeel.
1 Pakkie Dik Wit Uiesoppoeier.
5 Ml. (1 Tl.) Sout.
5 Ml. (1 Tl.) Bakpoeier.
150 G. Gerasperde Cheddarkaas.
1 Ekstra Groot Eier.
500 Ml. (2 Kop.) Karringmelk.

Voorverhit Oond Tot 180 Grade C En Smeer 'N Broodpan Van 1,5 Liter Met Botter Of Bespuit Met Kleefwerende Kossproei. Sif Die Meel, Uiesop Poeier, Sout En Bakpoeier Saam. Voeg 100 G. Van Die Kaas By En Meng Goed. Klits Die Karringmelk En Eier Goed Saam En Voeg By Die Droë Bestanddele. Roer Goed. Skep In Voorbereide Pan En Versprei Eweredig. Sprinkel Die Orige Kaas Oor En Bak 1 Uur Lank Tot Gaar Of Totdat 'N Toetspen Skoon Uit Die Middel Van Die Broodjie Kom. Sit Voor Met Kaas En Konfyt.

Mieliebrood

1 Kop. Meelblom.
1 Blik Geroomde Soort Suikermielies.
3 Eiers.
1/2 Kop. Suiker.
1 Kop. Mieliemeel. (Fyn)
3 Tl. Bakpoeier.
Sout

Klit Eiers En Voeg Die Res Van Bestanddele By. Gooi In Gesmeerde Broodpan. Kook 'N Bietjie Water In 'N Groot Kastrol En Plaas Die Broodpan Daarin. Laat Dit Vinnig Stoom In Die Toe Kastrol Vir + - 20 Minute. As Die Water Wegkook, Kan Dit Na 10 Minute Weer Aangevul Word.

Neutebrood

2 Kop. Meelblom.
4 Tl. Bakpoeier.
1 Tl. Sout.
1/2 Kop. Suiker.
4 Eetl. Botter Of Margarien.
1 Eier.
1 Kop. Melk.
1 Kop Gekapte Okkerneute.

Sif Droë Bestanddele Saam En Voeg Suiker Daarby. Vryf Botter Met Vingerpunte Daarin. Klits Die Eiers Goed, En Voeg Dit By Die Melk. Roer Dit Geleidelik By Die Droë Mengsel Om 'N Sagte Deeg Te Vorm. Voeg Die Okkerneut By En Gooi In 'N Gesmeerde Pan Wat Met Gesmeerde Papier Uitgevoer Is. Laat 30 Minute Staan En Bak Vir 40 - 50 Minute In 'N Matige Oond.

Mosbolletjiebrood

(Genoeg Vir 30 Stukkies Van 50 G Elk)

1 Kg Koekmeelblom
10 Ml Sout
40 G (4 Pakkies) Kits Droë Gis
10 Ml Suiker
20 G Anyssaad
60 G Botter In Klein Blokkies Gesny
600 Ml Warm Melk
1 Eiergeel, Liggies Geroer

Smeer 3 Klein Broodpannetjies Met Botter. Sif Meel, Sout, Giss En Suiker Saam In 'N Mengbak En Voeg Dan Anyssaad By. Meng Die Botter En Die Warm Melk, Voeg Dit By Die Droë Bestanddele En Meng Tot 'N Ferm Deeg. Keer Uit Op 'N Oppervlak Wat Met Meel Bestrooi Is En Knie Tot 'N Sagte Nie-Klewerige Deeg Wat Glad En Elasties Is. Plaas In 'N Bak Wat Liggied Met Olie Gesmeer Is En Verseël Met Plastiek (Smeer Ook Met Olie) En Hou Eenkant Op 'N Warm Plek Totdat Die Volume Verdubbel Het. Druk Die Deeg Plat, Knie Liggies En Vorm Balletjies Van 50 Gram. Plaas In 'N Broodpan Maar Laat Ruimte Aan Die Kante. Sit In 'N Warm Treklose Vertreken Laat Stan Vir Sowat 30 Minute Totdat Die Deeg Tot By Die Bokant Van Dië Pan Gerys Het. Verhit Die Oond Tot 180 Grade C. Bestryk Die Brood Met Eiergeel, Bak Vir 15 Minute En Verlaag Dan Die Hitte Tot 160 C. Bak Vir Nog 30 Minute Tot Gaar. Keer Op 'N Draadrak Uit En Laat Afkoel

Growwebrood – Christine

750 Ml Witmeel	750 Ml Nutty Wheat	15 Ml
Sout		
10 Ml Sagte Bruin Suiker	1 Pakkie Gis	1 L
Louwater		
½K Sonneblomsaad	2 D.Lepes Lynsaad	
Sesamsaad Vir Bo-Oor		

Metode :

Meng Droë Bestanddele (Behalwe Sade En Gis) Goed Deur. Voeg Gis By En Meng Weer Goed. Voeg Sade By, Dan Water En Meng Goed Met “Paddle Scraper”. Moet Dit Nie Knie Nie.

Sit Deeg In Pannne, Plaas Op 'N Warm Plekkie, Waar Nie 'N Trek Is Nie. Laat Rys Vir 20 – 30 Minute Of Tot Panne Vol Is.

Hierdie Resep Maak 2 Langwerpige Mediumgrootte Pannetjies.

Bak Vir 15 Min By 200°C En Dan Vir 45 Min By 180°C.

Bedek Met Foelie Sodra Brood Bruin Is.

Sit Die Oond Af En Laat Die Brood 15 Min In Oond Bly.

Hierdie Is 'N Heerlike Resep En Baie Maklik.

Vrugtebrood

2k Vrugtekoekmengsel
2k All Bran
1k Semels
1½K Bruinsuiker
2k Melk

Meng En Laat Staan Oornag.

Voeg By:

2k Bruismeel
Eiers (Geklits)
2 Van Die Volgende: 1tl Gemengde Speserye
1tl Kaneel
1tl Gemmer
1tl Neutmuskaat

Meng Goed En Bak In Gesmeerde Broodpanne Vir ±40 Min By 180° Tot Toetspen Skoon Uit Kom.

Kan Gevries Word.

Onion And Cheese Bread

500g Self Raising Flour
1 Packet Royco Thick White Onion Soup
500ml Maas Or Buttermilk
100ml Milk
50g Grated Cheese For Topping

1. Mix Flour And Onion Soup Powder Together.
2. Mix Maas With Milk And Add To Dry Ingredients.
3. Mix Until Just Combined And Spoon Dough Into A Greased Loaf Tin.
4. Top With Grated Cheese And Bake For 45 Minutes At 180°C.

Preparation Time : 10 Minutes. Cooking Time : 45 Minutes.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com

Sourdough Tomato Bread



"This Is Very Good Lightly Toasted For Blt's Or Made Into Hamburger Buns! If You Want To Up The Nutritional Value Of The Bread, Just Substitute Vegetable Juice Cocktail For Tomato Juice. Want A Zippier Bread? Try The Spicy Vegetable Juice Cocktail!"

Original Recipe Yield: 2 Round Medium Loaves

1 1/2 Cups Sourdough Starter

1 Cup Warm Water (110 Degrees F/45 Degrees C)

1 (.25 Ounce) Package Active Dry Yeast

1 Cup Warm Tomato Juice

2 Teaspoons White Sugar

1 Teaspoon Salt

7 Cups All-Purpose Flour

Dissolve Yeast In 1 Cup Warm Water, Set Aside.

In Large Bowl; Mix Starter And Tomato Juice. Add Yeast Mixture, Salt, Sugar And Stir Well.

Add 1 Cup Of Flour At A Time And Beat Well To Develop The Gluten. When A Stiff Dough Forms, Turn Out Onto A Floured Surface And Knead Until Smooth And Elastic, Adding The Last 1 Cup Of Flour As You Go.

Turn Into Greased Bowl And Lightly Grease Top, Cover With Towel And Place In Draft Free Area For 2 Hours. Will Double In Bulk.

Punch Down And Divide Dough In Two, Form Into Rounds And Place Each On A Baking Sheet That Has Been Sprinkled Generously With Cornmeal.

Let Rise 1/2 Hour, Rub Top Lightly With Flour And Slash With Sharp Knife.

Bake At 350 Degrees F (175 Degrees C) For 45-60 Minutes Or Until Bottoms Are Lightly Browned When Checked.

For A Soft Crust, Cool Under A Clean Dishtowel. For A Harder European Type Crust, Cool Without.

Savoury Cheese Bread

500 G Self-Raising Flour
2 Ml Cayenne Pepper
1 Packet Royco Rich Oxtail Soup
100 G Cheddar Cheese, Grated
2,5 Ml Mixed Herbs
500 Ml Buttermilk
100 Ml Water
Extra 50 G Cheese, Grated

Sift Self-Raising Flour And Cayenne Pepper. Stir In Soup Powder, Mixed Herbs And 100g Cheese.

Add Buttermilk And Water And Mix Lightly With A Spoon To A Soft Dough. Spoon Into A Greased 25 X 11 X 7 Cm Loaf Tin. Sprinkle Over Extra Grated Cheese.

Bake At 180° C For 45 Minutes.

Preparation Time: 10 Minutes Cooking Time: 45 Minutes Makes 1 Loaf

Mona Se Karringmelk-Kaasbrood



Lewer 1 Brood:

500 G (890 Ml) Bruismeel (=4 Koppies)
5 Ml Sout
5 Ml Bakpoeier
5 Ml Gemengde Kruie
2 Ml Selderysout
1 Ui Gekap (± 1 Koppie)
100 G (250 Ml) Cheddar Kaas, Grof Gerasper
500 Ml Karringmelk
1 Jumbo Eier

Meng En Bak. 180 Grade

Wholewheat Health Bread

Ingredients

500 Ml Nutty Wheat 500 Ml Cake Flour
Handful Of Sunflower Seeds Handful Of Crushed Wheat
7 Ml Bicarb 5 Ml Salt
25 Ml Brown Sugar 500 Ml Plain Yoghurt
250 Ml Water Toasted Sesame Seeds

Method

Pre-Heat Oven To 180°C. Mix All Dry Ingredients Together. Add Yoghurt And Water. Mixture Must Be On A Dropping Consistency. Spoon Into A Greased Loaf Tin And Sprinkle Sesame Seeds On Top. Bake For ±1 Hour Until Browned And Firm In The Centre.

Roosterkoek

(Heerlik Met Braaivleis.)

2 Kop. Meelblom.

1 Tl. Koeksoda.

2 Onse Botter.

1/2 Tl. Kremetart.

1/2 Tl. Sout.

Dikmelk.

Sif Droë Bestanddele Saam. Vryf Botter Daarin. Meng Met Melk Tot 'N Sagte Rolbare Deeg. Rol 'N Halfduim Dik Uit En Sny In Reghoeke. Plaas Op 'N Gesmeerde Plaat Of Rooster Oor Kole. Bedien Warm Met Botter.

Prue Se Brood

7 X 250ml Volkoringmeel
4 X 250ml Semels
4 X 250ml Hawermout
500ml Sonneblomsaad
250ml Droëvrugtekoekmengsel Of Rosyne
60 Ml Bruinsuiker
10ml Sout
20 Ml Koeksoda
20 Ml Bakpoeier
2 Houers (500ml Elk) Karringmelk
750 Ml Melk

Voorverhit Die Oond Tot 180 Grade C. Smeer Drie Panne
Met Magragrien - Broodpanne.

Meng Al Die Bestanddele Goed Saam. Skep In Die
Voorbereide Panne En Bak 1½ - 2 Uur Lank Of Tot Gaar.
Bedek Die Brode Die Laaste 30 Min Met Tinfoelie As Dit
Te Donker Word.

Keer Die Brode Uit En Laat Afkoel. Dien Op Saam Met Botter
En Konfyt. Die Brode Vries Ook Baie Goed.

Vir 'N Saad Brood Vervang Die 250ml Droëvrugte Met Sade
Lynsaad Sesame Saad En Pampoen Saad Of Enige Ander Wat
Jy Verkies. Voeg Ook 'N Dubbel Hoeveelheid Suiker By.

Murgpampoentjebrood

250 Ml Kookolie
250 Ml Suiker
3 Eiers
500 Ml Snowflake Koekmeel
250 Snowflake Nutty Wheat
5 Ml Bakpoeier
2 Ml Koeksoda
2 Ml Sout
1 Ml Neutmuskaat
15 Ml Fyn Kaneel
500 Ml Gerasperde Jong Murgpampoentjie (Fyn)
125 Ml Rosyne
5 Ml Vanielljegeursel

Klits Olie En Suiker Saam. Voeg Die Eiers Een Vir Een By En Klits Goed Na Elke Byvoeging. Sif Droe Bestandele Saam En Voeg Semels By Wat In Sif Agterbly. Voeg Om Die Beurt Met Murgpampoentjie By Geroomde Mengsel. Roer Roesyntjies En Vanieljein En Skep In 'N Gevoerde 23 Cm Broodpan. Bak 50 -60 Min In Voorverhitte Oond Teen 160 C(326 F)

Wenk

Groot Murgpampoentjies Heerlik As Dit Uitgehol Met 'N Soutige Mengsel Soos Uie, Kaas , Spekvleis En Pietersielie Gevul En Daarna Gebak Of Gerooster Word.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com