

GEBAK

Bierbroodjie
Dadelbrood
Die allerlekkerste rosynebrood
Doodvreet lepelskons
Growwemeelbeskuit
Heerlike witbrood
Kaas-en-ueibrood
Karringmelkbeskuit
Mieliebrood
Neutebrood
Stywepap en krummelpap
Ryspap
Gesondheidsbeskuit
Mosbolletjiebrood
Kaiingbrood
Feespap
Asbrood
Knoffelring
Beesstertbroodjie
Souskluitjies
Aartappelsuurdeeg
Semel piesangbrood
Braaivleisbroodjie
Vetkoekies

Bierbroodjie

500 gram bruismeel
1 X Blikkie Bier van jou smaak
Knippie sout.

Meng die klomp totdat die deeg van jou vingers af is, sit in die broodpan, laat rys, en bak 40 min op 180 grade.

Die lekker van die resep is dat n mens die deeg kan ooprol en enige iets na jou smaak oor die hele oppervlakte smeer of strooi (viennas en tamatie smeer, spinasie en feta, kaas en knoffel, biltong en jalepeno, ag sommer net wat se smaak ookal in jou kieste opspring.

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 wennier. Soos met alle kitsbrode, is dit op sy lekkerste op die eerste dag.

DOODVREET-LEPELSKONS

Hierdie skons is ware treffers!

4 kop bruismeel

1 teelepels sout

2 teelepels bakpoeier

2 groot eiers

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

2 teelepels wit suiker

1 kop karringmelk - soos benodig om deeg klouerig slap te maak (om te skep in muffin-panne)

Meng olie, eiers, melk tot glad. Meng droë bestanddele en suiker. Meng die mengsel by droë mengsel. Deeg moet slap wees om te skep met lepel, maar nie loperig nie. Skep 'n groot eetlepel vol in gesmeerde kolwyntjie-pannetjies. Bak by 200° C goudbruin.

GROWWEMEELBESKUIT

8 x 250 ml. Nutty Wheat.

2 x 250 ml. Snowflake koekmeelblom.

7,5 ml. sout.

1 x 10 g. pakkie kitsgis.

250 ml. suiker.

250 g. margarien.

125 ml. gouestroop.

750 ml. loutarm water.

Meng droë bestanddele saam en vryf hierna margarien met vingerpunte in. Meng gouestroop en loutarm water en voeg by droë mengsel. Meng tot deeg. Rol deeg in handpalms tot

ewe groot balletjies en plaas in gesmeerde broodpanne. Laat rys tot dubbel die grootte en bak vir een uur teen 180 Grade C. Keer uit en laat afkoel. Breek op in beskuite en laat oornag in koel oond uitdroog. Sultanas of rosyne kan by beskuitdeeg gevoeg word voor dit in balletjies gerol word.

HEERLIKE WITBROOD.

25 g. vars gis.

625 ml. loutwarm 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 todat 'n toetspen skoon uit die middel van die broodjie kom. Sit voor met kaas en konfyt.

KARRINGMELKBESKUIT

250 ml. suiker.
2 eiers.
500 ml. karringmelk.
1 kg. Snowflake - bruismeel.
5 ml. sout.
250 g. margarien.

Verhit oond tot 180 Grade C. Klits eiers en suiker saam tot lig en skuimerig. Voeg karringmelk by. Sif meel en sout in groot mengbak en vryf botter in met vingerpunte. Voeg karringmelk by en meng tot deeg. Rol deeg in handpalms in balletjies. Rol balletjies ewe groot omtrent die grootte van 'n eier. Plaas balletjies dig teenmekaar in gesmeerde broodpanne. Bak vir 50 - 60 minute. Laat effens afkoel en keer uit. Laat dan heeltemal afkoel. Breek beskuite oop en laat oornag op draadrak in oondlaai of in koel oond uitdroog.

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.

Stywepap en Krummelpap

Daar is vele menings oor hoe on stywe- of krummelpap te maak. Mens kan mieliemeel ipv die braaipap gebruik wat hieronder genoem word. Ek dink die resepte kom oorspronklik van die pakkies af waarin dit verkoop is.

STYWE PAP (4-6 porsies)

1 liter water (4 koppies)
5ml sout (1 teelepel)
500ml TRADISIONELE BRAAIPAP (2 koppies) (320g)

Gebruik 'n groot swaarboomkastrol en verhit water en sout tot kookpunt. Voeg TRADISIONELE BRAAIPAP by. Roer deeglik met 'n hout lepel en plaas deksel op. Verminder hitte en prut vir 40 minute. Roer 'n paar keer. Voeg 125ml (1/2 koppie) koue water by pap. Prut pap oor lae hitte vir 'n verdere 30 minute.

KRUMMELPAP (4-6 porsies)

500ml water (2 koppies)

5ml sout (1 teelepel)

750ml TRADISIONELE BRAAIPAP (3 koppies) (480g)

Gebruik 'n medium swaarboomkastrol en verhit water en sout tot kookpunt. Voeg TRADISIONELE BRAAIPAP by, plaas deksel op en prut vir 15-20 minute. Roer met 'n vurk tot pap krummels gevorm het. Prut vir 20-30 minute. Roer 'n paar keer.

Wanneer ons egter vir ons krummelpap maak, dan kook ons dit vir baie langer as wat hulle hier bo voorstel. Ons glo die krummelpap moet stadig en baie lank prut.

Roer die krummelpap vir die eerste keer nadat die meel 'n velletjie gevorm het -- dis belangrik om nie te vroeg te roer nie. Hoe lank jy die pap ná die roer laat prut, hang ook af van hoe groot jou krummels is. Ek vind dat 20 min. op 'n medium-lae gasvlam genoeg is, maar smaak verskil hehehe en elke ekspert het sy manier

RYSPAP

1 liter water.

500 ml. (2 k.) gaar rys.

5 ml. (1 t.) sout.

450 ml. mieliemeel.

60 ml. (1/4 k.) botter of magarien.

Verhit die water, rys en sout saam tot kookpunt. Laat dit stadig prut en roer die mieliemeel geleidelik by -dit vorm 'n slap pap. Laat dit 20 minute lank stadig oor lae hitte prut tot deurgekook en gaar. Roer die botter of magarien in en bedien warm saam met pangebreaaide wors en warm tamatie-smoor. Genoeg vir 5 - 6 mense.

GESONDHEIDS BESKUIT

1 kg volkoringmeel
250 ml klapper
200 ml pitlose rosyne
55 ml bakpoeier
500 ml suiker
250 ml sonneblomolie
500 ml koekmeel
500 ml fyngedrukte graanvlokkies
125 ml sonneblomsaad
10 ml sout
250 g margarien, gesmelt
1 liter kookwater

Stel die oond op 180C. Meng al die droë bestanddele, behalwe die suiker saam. Giet die gesmelte margarien in 'n ander mengbak en voeg die suiker, olie en kookwater by. Meng. Voeg by die droë bestanddele en meng goed. Skep deeg in 2 gesmeerde broodpanne. Doop 'n mes in warm water en sny die deeg in blokkies. Bak sowat 1 uur, of tot gaar, in die voorverhitte oond. Laat effens afkoel in die panne. Keer uit, breek in stukke en droog uit.

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 diie 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

Kaiingbrood

Die geheim is om die kaiings reg uit te braai, nie almal weet so mooi hoe nie, maar dis hoekom ek nou hier is!

Kaiings kan van die vet van enige slagdier gemaak word. Sny die vet af en maal dit met 'n growwe meul. Verhit in 'n kastrol met 'n bietjie water dat die vet smelt en laat die vet maar lekker uitbraai, hy vorm vanself kaiings. Party mense gooi bietjie melk by, maak glo 'n mooier kaiing. Die kaiings is die stukkies wat op die warm vet ronddryf, skep dit dadelik af en dis reg vir gebruik. Wanneer jy bak daarmee moet dit eers weer gemaal word, die keer met 'n fyn meul.

Die broodresep

2 teelepels droë gis
2 teelepels suiker
3 koppies lou water
7 koppies broodmeel
2 teelepels sout
3 teelepels sagte varkvet
500g kaiings

Los die droë gis en suiker op in 1 koppie van die lou water. Roer 1/2 koppie van die broodmeel by. Bedek en hou warm sodat dit kan gis (een uur)

Sif die meel en die sout saam. Maak 'n holte in die middel en voeg die suurdeegmengsel daarby. Knie nou goed totdat die deeg mooi skoon afkom van die hande.. Voeg die orige lou water geleidelik by terwyl jy knie. Knie die sagte varkvet goed deur en voeg dan die gemaalde kaiings by. Knie baie goed. Bak teen 180 °C vir 45 tot 60 minute.

Feespap

3 koppies meliemeel
6 koppies water
1½ teelepel sout
1 bottel biltongsmeerkaas
250ml room
1 blikkie geroomde sampioene
250g ontbytspek
2 uie
gerasperde kaas

Stel oond op 180C, en spuit 'n bakskottel. Kook meliemeel in sout en water tot gaar. Snipper en braai spek en uie. Meng gebraaide spek en uie, smeerkaas, room en geroomde sampioene. Skep in lae in bakskottel: Pap, dan spekmengsel. Herhaal lae. Strooi gerasperde kaas oor en bak totdat die kaas gesmelt is. Bedien saam met braaivleis.

Asbrood

750 ml bruisbroodmeel
25- ml witbroodmeel
10 ml bakpoeier
2.5 ml sout
500 ml karringmelk

Meng droë bestanddele en maak aan met karringmelk. Druk deeg plat (ong 3 cm dik) op 'n groot stuk aluminiumfoelie. Vou dig toe in foelie maar laat ruimte om te rys. Plaas op half uitgebrande kole en gooi toe met oorblywende kole. Bak ongeveer 45 minute.

Knoffelring

Knoffelsous:

180 ml ($\frac{3}{4}$ k) Botter, gesmelt
3 knoffelhuisies fyngedruk of $1\frac{1}{2}$ t voorbereide knoffel
25ml (5 t) vars gekapte pietersielie
10 ml (2 t) gemengde droë kruie

Brood :

2 ekstra groot eiers
25ml (5 t) olie
500 ml (2 k) loutwarm water
60ml ($\frac{1}{4}$ k) suiker
1 pakkie (10gr) kits- droë gis
1 knoffelhuisie fyngedruk
Knippie gemmer
Knippie sout
5 x 250ml (5k) Koekmeelblom

Voorverhit die oond tot 190° C (375° F)

Besluit pan met kleefwerende kossproei van 23cm deursnee

Meng al die bestanddele vir die knoffelsous in `n kastol tot margarine gesmelt is en hou eenkant.

Klits die eiers, olie, water en suiker saam. Meng die res van die droë bestanddele in `n groot mengbak Voeg nou die watermengsel by en meng tot `n sagte deeg Knie die deeg vir 10 minute lank tot glad en elasties Bedek met bespuitte kleefplastiek en laat rys tot dubbel die grootte (1 uur) Verdeel die deeg in twee ne rol 12 ewe groot bolle van elke deel. Rol al die bolletjies in die knoffelsous en pak in voorbereide pan Gooi die res van die knoffelsous bo-oor Bak omtrent 36-40 minute tot gaar of mooi bruin bo-op Dien loutwarm op saam braaivleis

Beesstertbroodjie

1 pak (500g) bruismeel
1 houër (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.

Souskluitjies

Kluitjies

250 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
2 ml sout
50 ml margarien/botter
1 eier
100 ml melk

Sous

500 ml kookwater
25 ml margarien/botter
kaneelsuiker

1. Sif droë bestanddele saam.
2. Vryf 50 ml margarien in tot mengsel soos broodkrummels lyk.
3. Klits eier en melk saam, roer by meelmengsel in en meng tot 'n sagte deeg. Voeg nog melk by indien nodig.
4. Verhit water en 25 ml margarien tot kookpunt. Skep lepelsvol deeg in kokende water. Sit deksel op en laat kook 15 minute. Moenie deksel oplig terwyl kluitjies kook nie.
5. Skep kluitjies met 'n gleuflepel uit in 'n diep opskepskottel. Strooi kaneelsuiker oor.
6. Kook water waarin kluitjies gaar gemaak is weer. Voeg kaneelsuiker by en giet oor kluitjies. Jy kan nog water byvoeg indien nodig.

MOET NIE dink dis makliker om dit somer in die sousie te los nie. As jy nog nooit in jou lewe rubber geeet het nie, sal jy nou!

Aartappelsuurdeeg

1/2 Koekie yeast (moet koekie yeast wees)

Middelslag aartappel...fyn gerasper...belangrik...mooi fyn.

2 Eetlepels Suiker

1 Eetlepel Sout.

Sit alles in Consol Bottel...(soos vir vrugte inlê)

Maak bottel vol tot by nek met sterk lou water en roer goed

Maak toe met deksel...nie styf nie...en laat staan op warm plekdie aartappels sal boontoe trek na die deksel toe...dan is dit reg. Skud bottel...hou hand voor en gooi af... maar nie als nie...hou sowat 1/4 van alles terug. Onthou...die eerste keer of twee sal dit nie behoorlik rys nie...dit vorm nog die suurdeeg basis.

Hierdie proses moet herhaal word sowat drie keer...dan is die suurdeeg reg vir gebruik. Moet nie te warm water gebruik nie...net sterk lou...anders maak dit die suurdeeg dood.

Wie het vir my 'n broodresep (regte egte boerebrood) wat met aartappelsuurdeeg gemaak word? My buite-oond gaan binnekort reg wees dan wil ek begin bak!

Semel piesangbrood.

90 g botter

160 g sagte bruinsuiker

5 ml suurlemoensap

1 eier

250 ml fyngemaakte piesangs

100 ml melk

190 g koekmeelblom

15 g spysverteringsemels

7 ml bakpoeier

5 ml koeksoda

2 ml sout

50 ml rosyntjies

50 ml gekapte neute

Verroom die botter en bruinsuiker. Voeg die suurlemoensap en eier by en meng goed.

Voeg die res van die bestanddele by en roer tot gemeng.

Skep die deeg in 'n mikrogolfvaste bak wat met kombuispapier uitgevoer is. Plaas die pan op 'n omgekeerde piering in die mikrogolf.

Mikrogolf dit 10 minute by 90% krag. Laat staan 10 minute.

Keer die brood uit en verwyder die papier. Laat heeltemal afkoel.

Braaivleisbroodjie

500ml fyn gerasperde wortels	425ml kookwater
30ml olie	15ml heuning
500ml mieliemeel	2ml rooipeper
5ml sout	4 ekstra groot eiers, geskei

Voorverhit die oond tot 180C en voer twee broodpannetjies se bodem met bakpapier uit. Smeer of spuit die pannetjies. Meng wortel, kookwater, olie en heuning. Sif mieliemeel, peper en sout saam en voeg by die wortelmengsel. Klits eiergele en voeg by die mengsel. Klits eierwitte tot stywepuntstadium en vou dit liggies in by die mengsel. Skep mengsel in pannetjies en bak 45-50 minute.

Vetkoekies

375ml ongesif afgemeet koekmeelblom	15ml bakpoeier
10ml suiker	5ml sout
500ml gaar koue rys	410g (1 blik) geroomde suikermielies
125ml melk	1 eier

kookolie vir vlak braai

Sif die koekmeelblom, bakpoeier, suiker en sout saam. Vou die rys en suikermielies in die gesifte bestanddele in. Klits die melk en eier saam tot gemeng. Voeg dit by die meelmengsel en maak aan tot 'n sagte deeg. Skep eetlepelsvol deeg in matig warm kookolie. Braai die vetkoek eers aan die een kant tot goudbruin: dit moenie te vinnig braai nie. Dreineer die gaar vetkoeke op kombuispapier en sit warm voor. Heerlik saam met stroop of heuning.