

# Potbrood.

'n Lekker Potbrood bly maar altyd 'n wenner.

## **Maak 14 porsies**

7 koppies koekmeel , witbrood- of bruinbroodmeel  
12.5 ml sout  
1 eetlepel sonneblomolie  
800 – 900 ml loutwarm water

15 ml bruinsuiker  
1 pakkie kitsgis

### Metode:

- 1.) Sif die sout en meel in 'n groot kniebak.
- 2.) Voeg die suiker en gis by en sprinkle die olie oor die mengsel.
- 3.) Meng alles goed.
- 4.) Voeg nou die water by soos nodig om 'n stywerige, klewrigte deeg te maak as dit met die hande gemeng word.
- 5.) Plaas die deeg op 'n meelbestrooide oppervlakte en knie tot dit elasties is, ongeveer 10 minute.
- 6.) Smeer die deeg liggies met olie en plaas in die bak.
- 7.) Maak toe en laat rys tot dubbel die volume op 'n warm plek.
- 8.) Knie die deeg liggies af en plaas in 'n swartpot.
- 9.) Plaas die pot se deksel op en laat rys weer tot dubbel die volume.
- 10.) Die brood kan of op die kole gaargemaak word of in die oond by 180°C.
- 11.) Die brood bak 'n uur en moet hol klink as daarop geklop word.

### Opdienings voorstel:

[phantocomp](#)