

Stokbrood.

Dis kinderspeletjies om hierdie deeg te meng. Pleks van dit om stokke te draai, kan jy dit ook in roosterkoeke vorm en stadig op 'n rooster oor die kole gaarmaak. Of jy kan broodrolle vorm, hulle 'n rukkie laat rys en dan 25-30 minute in die middel van 'n voorverhitte oond by 200 °C (400 °F) bak.

Maak 12 porsies

2 koekies (20 g elk] saamgeperste gis
1 kg koekmeelblom
10 ml sout

350 ml sterk lou water
250 ml karringmelk of natuurlike joghurt
100 g botter of margarien, by kamertemperatuur

Metode:

- 1.) Krummel suurdeeg in water en laat staan tot opgelos. Voeg res van bestanddele in 'n groot mengbak. Gooi suurdeegmengsel by en meng met die kniehake van 'n elektriese handklitser of menger tot 'n gladde deeg.
- 2.) Bedek met kleefplastiek en laat 'n halfuur by kamertemperatuur rys, of plaas vir 'n paar uur in die koelkas. Knie deeg weer en verdeel in 12 ewe groot stukke. Vorm elke stuk in 'n rol van 20-25 cm en draai spiraalvormig om 12 groen stokke van sowat 50 cm elk.
- 3.) Bak brood stadig oor die kole tot gaar; dit duur gewoonlik 'n halfuur.
- 4.) Trek die stokke uit en vul die holtes met botter en heuning. 'n Mens kan ook dun, gaar worsies daarin steek.

Opdienings voorstel:

[phantocomp](#)