

Hierdie is 'n basiese resep vir witbrooddeeg

BESTANDELE:

- 500g broodmeel
- 1 pakkie droë gis
- 5ml sout
- 5ml suiker
- 400ml lou-warm water
- 50g Botter

METODE:

1. Vryf die botter in die meel in
2. Meng die gis, sout, suiker en lou-warm water saam en voeg by die meel
3. Meng die bestandele met 'n houtlepel saam tot 'n bolvormige deeg
4. Knie die deeg goed (so 10 minute), dit moet baie elasties wees
5. Sprinkel bietjie water oor en maak die skottel dig toe met foelie/plastiek/deksel (of 'n sak) en plaas in warm area totdat die deeg verdubbel het in grootte
6. Plaas in broodpanne en bak so halfuur teen 200 grade C.

WENK: Ek gebruik plastiekhandskoene as ek die brood knie sodat my hande nie taai is van die deeg nie. Voor ek dit in die oond sit sprinkel ek weer water oor. Jy kan die botter ook by die lou-warm water gooi om te smelt saam met die ander bestandele.

Geniet dit!