

BRODE

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

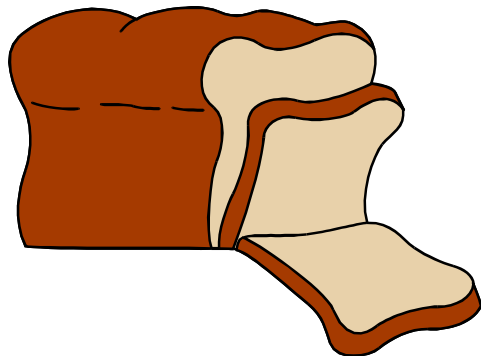
Metode:

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-spekvlisbroodjie

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 bakplaat. Sif die bruismeel en sout saam en vryf die botter met jou vingerpunte in tot die mengsel soos broodkrummels lyk. Voeg die kaas en spekvlis 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

MIKROGOLF

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.

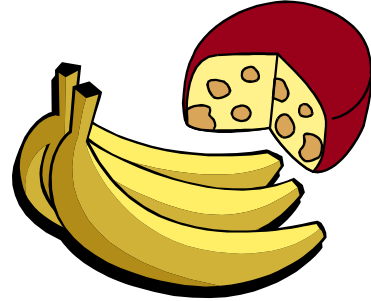


In die hart van die winter is die natuur besig om die somer te vorm.

Piesang-en-Kaasbroodjie

MIKROGOLF

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.

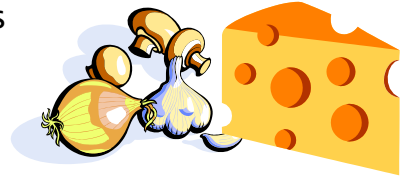
Voeg die sout, asook gesmelte margarien by. Verwyder van die hitte en laat heelwat afkoel. Klits die eiergele en vou by die mengsel in. Klits die eierwitte styf en vou ook by die mengsel in. Skep in die voorbereide bak en bak sowat 35–40 min lank of tot gaar.

Dien warm op saam met 'n smeersel botter. Genoeg vir 4–6 mense.

Uie-en-Kaas-broodjie

875ml bruismeel
500ml karringmelk
125ml melk
knippie kaneel

1 pakkie wit uiesoppoeier
½ kop gerasperde kaas
1 eier, geklits



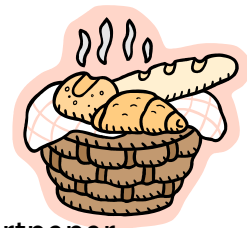
Metode:

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
3 ekstra-groot eiers
½ pak repiespek

750ml melk
sout en gemaalde swartpeper
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 wikkell en keer versigtig uit die blikkies.

Sit voor met botter en kaas.

Roerbrood

500ml koekmeelblom
500ml melk
7ml koeksoda
10ml suurlemoensap

500ml volkoringmeel
60ml bruinsuiker
15ml sout
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
1½ pakkie kitsgis
600ml melk
60ml botter, gesmelt

15ml sout
2 ekstra-groot eiers
300ml water
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 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.