Beskuit

www.eposvriende.com

Semel En Rosyne Beskuit (Koekoes) ..... - 3 -
Beskuit ..... - 4 -
Semelroombeskuit: ..... - 4 -
Soetmelk Beskuit ..... - 5 -
Growwemeelbeskuit ..... - 5 -
Karringmelkbeskuit 1 ..... - 6 -
Karringmelk Beskuit 2 ..... - 6 -
Gesondheids Beskuit ..... - 7 -
Snack Rusks ..... - 7 -
All-Bran Rusks (Rina) ..... - 8 -

Semel En Rosyne Beskuit (Koekoes)

2 Kilo Bruismeel
8k Semels
1 1/2k Klapper
3 1/3t Bakpoeier
3k Suiker
4t Sout
1kg Marvello Of Ander Margerien
6 Eiers
1 Liter Karring Melk
2k Rosyne

Meng Droë Bestandele In Groot Skottel. (Sonder Die Rosyne)
Smelt Marvello.
Klits Die 6 Eiers By (Gebruik `N Elektriese Handmenger)
Klits Die Karringmelk By.

Voeg By Droë Bestandele En Meng Goed.
Dit Hoef Nie Geknie Te Word Nie.

Voeg Die Rosyne By.

Plaas In Gesmeerde Broodpanne En Vir Ongeveer 1 Uur By 180c
Ongeveer 4 Groot Broodpanne

Die Rosyne Kan Heeltemal Uitgelaat Word Of Verminder Word Na Smaak.

Keer Die Brode Uit Op Afkoel Rakke En Laat Heeltemal Koud Word.

Sny In Vingers En Droog Uit In Die Oond.
60 – 80 Grade C.

As Die Brode Eers Die Volgende Dag Gesny Word, Dan Krummel Dit Minder.

Beskuit

1 Kg Bruismeel
500g Margerine
2 Eiers
500ml Karringmelk
3 Kop Allbran
1 Kop Sonneblomsaad
1 Teel Bakpoeier
1 Teel Vanilla
Knippie Sout

Smelt Die Botter, Laat Afkoel En Voeg Eiers, Karringmelk En Vanilla By. Meng Al Die Droë Bestandele In Mengbak. Voeg Die Bottermengsel By. Meng. Gooi In Pan En Bak By 180 C Vir +-45min(Tot Gaar). Laat Afkoel Op Draadrak. Sny In Gewenste Grootte En Laat Oornag Uitdroog In Warmlaai.

Semelroombeskuit:

1 Kg Bruismeel
8 X 250 Ml Semels
500 Ml Witsuiker
5 Ml Sout
500 Gr Margarien Of Bottter
1 Liter Room (Of ½ Room En ½ Ingedampte Melk)

Verhit Oond Tot 180°C
Smeer Twee Rolkoekpanne Van 40 X 27 X 2

Meng Die Bruismeel, Semels, Witsuiker En Sout Saam
Frummel Die Smeer Daarin
Voeg Die Room By En Meng Goed
Druk Deeg Eweredig Met Spaan In Panne
Sny Die Deeg In Vierkante Van Ongeveer 4 X 6cm
Bak Beskuit Ongeveer 45 Minute Tot Gaar En Effens Bruin
Keer Versigtig Uit Op Draadrak En Laat Afkoel
Wanneer Koud, Sny Stukke Los Deur Vurk In Snymerke Te Steek
Droog Beskuit Uit In Koel Oond
(Voer Panne Uit Met Waspapier Of Bakpapier Want Die Beskuit Is Baie Bros En
Geneig Om Vas Te Sit.
As Die Deeg Bietjie Droog Is, Kan Bietjie Ekstra Melk Bygevoeg Word)

Soetmelk Beskuit

1.5 Kg Bruismeel
875 Ml Melk
500 Ml Suiker
15 Ml Kremetart
12,5 Ml Sout
375 G Botter

Metode:

Smelt Botter, Melk, Suiker En Sout. Sif Meel En Kremetart. Voeg Melkmengsel By Droë Bestanddele . Maak Balletjies En Pak In Gesmeerde Broodpanne. Bak 45 Minute By 180°c. Haal Uit Oond En Breek Met Vurk Terwyl Dit Nog Warm Is. Droog Oornag In Oond.

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. Louwarm Water.

Meng Droë Bestanddele Saam En Vryf Hierna Margarien Met Vingerpunte In. Meng Gouestroop En Louwarm 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

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com

Karringmelkbeskuit 1

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.

Karringmelk Beskuit 2

9x250ml Volkoringmeel
4x250ml Koekmeelblom
45ml Vlapoeier
25ml Koeksoda
15ml Kremetart
20ml Sout
500ml Suiker 6x250ml (1.5liter) Karringmelk
500ml Olie 60ml Druiwe Asyn

Voorverhit Die Oond Tot 180c. Spuit Twee Groot Broodpanne Van 34x11x7cm Met Kleefwerende Kossproei Of Smeer Goed Met Botter Of Margarien. Sprinkel ‘N Bietjie Volkoringmeel Op Die Boom En Teen Die Kante Van Die Pan. Sif Die Volkoringmeel, Koekmeelblom, Vlapoeier, Koeksoda, Kremetart En Sout Saam In ‘N Groot Mengbak. Voeg Die Semels Wat In Die Sif Agtergebly Het, Weer By. Voeg Die Suiker By Meelmengsel En Meng Goed. Meng Die Karringmelk, Olie En Druiweasyn En Voeg By. Meng Goed Deur Met Houtlepel. Skep In Voorbereide Panne En Maak Gelyk Bo-Op. Bak 1 Uur Lank Of Tot Gaar En Ligbruin Van Bo En Totdat ‘N Toetspen Skoon Uit Die Middel Van Die Beskuit Kom. Laat Effens Afkoel En Keer Uit Of Draadrakke Om Heeltemal Af Te Koel. Sny In Stukke En Droog Uit By 100c. Lewer Ongeveer 110 Stukke

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.

Snack Rusks

1 Kg Self-Raising Flour
2 Ml Salt
200 G All Bran Flakes
100 G Raisins
2 Eggs
15 Ml Baking Powder
125 G Digestive Bran
300 G Brown Sugar
500 G Butter
500 Ml Buttermilk

Combine All The Dry Ingredients And Sugar. Melt Butter And Add. Combine Egg And Mix To A Soft But Manageable Dough. Form Into Balls And Pack Into Greased Loaf Tins. Bake At 160°c For 50 - 55 Minutes. Remove From Oven, Cool Slightly, Break Apart And Place On A Tray And Dry Out In A Warm Oven.

All-Bran Rusks (Rina)

500 G Margarine
500 Ml Butter Milk
1 Kg Self-Raising Flour
5ml Salt (1 Teaspoon)
100 G Oats (1¼ Cups)
600 G Sugar (3 Cups)
3 Large Eggs
15 Ml Baking Powder
250 G All-Bran Flakes (6 Cups)
75 G Sultanas (½ Cup)

1. Melt The Margarine. Beat Sugar, Buttermilk And Eggs Together. Sift Self-Raising Flour, Baking Powder And Salt Together In A Large Mixing Bowl. Add The All-Bran, Oats And Raisins To The Flour Mixture And Mix. Add The Margarine To It And Then The Buttermilk. Mix Well.
2. Grease 3 Breadpans, Each With A Volume Of 1,5 Litre's (6 Cups). Pour Mixture Into The Pans And Even The Tops. Bake For ± 45 Minutes At 180°c Until Golden Brown.
3. Turn The Breadpans Over Onto A Rack And Leave Until Cooled Down. Cut Each "Bread" Into 2,5 Cm Slices And Each Slice Into 4 Fingers. Dry The Rusks Out In The Oven At 60 - 80°c For 6-8 Hours Or Until Properly Dry.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com