

Brood.

Gesondheidsbroodjie.

- 260 g volkoringmeel
- 200 ml gerolde koring
- 50 ml bruinsuiker
- 80 ml sonneblomsaad
- 200 ml rosyntjies
- 60 g koekmeel
- 50 ml sesamsaad
- 5 ml sout
- 8 ml koeksoda
- 1 eier, geklits
- 500 ml karringmelk

Meng al die bestanddele en giet in gesmeerde broodpan.
Bak sowat 1 uur in voorverhitte oond by 180° C.

Growwebbroodjie.

- 260 g volkoringmeel
- 200 g gerolde koring
- 40 ml sagte bruinsuiker
- 5 ml bakpoeier
- 5 ml koeksoda

- 5 ml sout
- 500 ml karringmelk

Bespuit 'n mikrogolfbroodpan met kleefwerende middel.
Meng die droë bestanddele en maak dit met die karringmelk aan.
Skep die deeg in die pannetjie en strooi ekstra gerolde koring oor.
Plaas die pannetjie in die mikrogolf op 'n omgekeerde piering.

Mikrogolf dit 18 minute oop by 70% krag.

Laat dit effens afkoel. Keer uit en draai in 'n brooddoek toe.
Verwyder die doek na 'n paar minute.

Groentebrood.

- 275 g bruismeel
- 1 pakkie groentesoppoeier
- 400 ml karringmelk
- 30 ml sonneblomolie
- bietjie gerasperde kaas
- bietjie gedroogde pietersielie
- bietjie paprika

Voer net die boom van 'n mikrogolfvaste bak uit met 'n papierhanddoek.

Meng die bruismeel en soppoeier. Voeg die karringmelk en olie by en meng. Skep die deeg in die bereide bak en maak gelyk.

Strooi die kaas, pietersielie en paprika oor. Plaas die bak op 'n omgekeerde piering.

Bak onbedek vir 10 minute by 90% krag.

Keer uit, verwyder die papierhanddoek en laat afkoel.

Mieliebrood #1.

- 4 eiers
- 125 ml melk
- 100 g suiker
- 125 ml meliemeel
- 25 ml koekmeelblom
- knippie sout
- 410 g geroomde suikermielies
- 410 g pitmielies
- 30 ml olie
- paprika

Klits die eiers en melk en suiker saam. Sif die meliemeel, koekmeel, bakpoeier en sout saam op die eiermengsel.

Roer tot goed gemeng. Voeg die mielies en olie by en meng. Spuit 'n mikrogolfvaste bak met kleefwerende middel.

Gooi die beslag daarin. Strooi 'n bietjie paprika bo-oor. Plaas op 'n omgekeerde piering en mikrogolf vir 15 minute by 70% krag en 'n verdere 3-4 minute op 100% krag.

Laat 10 minute staan en keer uit.

.....

Tunabroodjie.

- 400 g tuna

- 1 ui, gekap
- 250 ml graanvlokkies, grof gebreek
- 650 ml melk
- 10 ml tamatiesous
- 4 eiers, geskei
- 5 ml sout
- 3 ml peper
- 15 ml vars gekapte pietersielie
- 12.5 ml suurlemoensap
- 5 ml worcestersoue

Voorverhit die oond tot 180° C. Dreineer die tuna.

Verhit die gedreineerde tuna-olie en soteer die ui daarin. Verwyder dit van die hitte en voeg die graanvlokkies en die melk daarby.

Vlok die tuna en voeg dit by die geklitste eiergele en geurmiddels.

Voeg die graanvlokkiemengsel by.

Klits die eierwitte tot sagte punte vorm en vou dit by die tunamengsel in.

Gooi die mengsel in gesmeerde broodpannetjie en bak 30-45 minute in die voorverhitte oond.

.....

Veselbrood.

- 250 ml veselontbytgraankos (all bran)

- 250 g vrugtekoekmengsel
- 250 ml melk
- 200 g suiker
- 210 g bruismeel
- knippie sout

Voorverhit die oond tot 190° C en smeer 'n klein broodpannetjie. Meng die all bran, vrugtekoekmengsel en die melk saam en laat staan tot die all bran sag is. Meng intussen die suiker, bruismeel en sout saam.

Voeg die all branmengsel by en meng goed. Voeg 'n bietjie meer melk by indien die mengsel te styf is.

Skep dit in die bereide pan en bak 40 minute lank of tot gaar.

.....

Mexikaanse brood.

- 1 klein ui, fyn gekap
- halwe groen soetrissie, in blokkies gesny
- 375 ml mieliemeel
- 15 ml bakpoeier
- 25 ml suiker
- 3 eiers
- 250 ml suurroom
- 160 ml olie
- 410 g geroomde suikermielies
- 250 ml gerasperde kaas

Voorverhit die oond tot 180° C.

Spuit 'n broodpan met kleefwerende middel. Soteer die ui en groenrissie in 'n bietjie olie tot sag.

Dreineer en laat afkoel. Meng die mieliemeel, bakpoeier en suiker saam. Meng die eiers, suurroom en olie en klits effens. Voeg saam met die ui en soetrissie by die droë bestanddele. Voeg die suikermielies by en meng deur.

Skep die helfte van die mengsel in die bereide pan en strooi die helfte van die kaas oor.

Herhaal die laag en bak 45 minute of tot gaar.

Laat effens afkoel en keer dan uit.

.....

Bier-potbrood.

- 250 g swoerdlose spekvleis-repies
- 500 g bruismeel
- 2 ml sout
- 30 ml suiker
- 1 eier
- 340 ml bier
- 100 ml water
- 100 g gerasperde kaas

Voorverhit die oond tot 150° C. Smeer 'n plat gietysterpot met botter.

Voer die boom en kante uit met die spekvleis. Sif die bruismeel, sout en suiker saam in 'n mengbak.

Klits die eier en bier en voeg by die bruismeelmengsel.

Meng goed, voeg net genoeg water by om 'n sagte deeg te verkry.

Voeg die kaas by. Skep versigtig in die bereide pot en vou die spekvleis oor die deeg.

Plaas die deksel op en bak 60-70 minute lank. Verwyder die deksel die laaste 10 minute sodat die brood kan verbruin.

.....

Semel piesangbrood.

- 90 g botter
- 160 g sagte bruinsuiker
- 5 ml suurlemoensap
- 1 eier
- 250 ml fyngemaakte piesangs
- 100 ml melk
- 190 g koekmeelblom
- 15 g spysverteringsemels
- 7 ml bakpoeier
- 5 ml koeksoda
- 2 ml sout
- 50 ml rosyntjies
- 50 ml gekapte neute

Verroom die botter en bruinsuiker. Voeg die suurlemoensap en eier by en meng goed.

Voeg die res van die bestanddele by en roer tot gemeng.

Skep die deeg in 'n mikrogolfvaste bak wat met kombuispapier uitgevoer is. Plaas die pan op 'n omgekeerde piering in die mikrogolf.

Mikrogolf dit 10 minute by 90% krag. Laat staan 10 minute.

Keer die brood uit en verwyder die papier. Laat heeltemal afkoel.

.....

Aartappelbroodjie.

- 280 g volkoringmeel

- 120 g witbroodmeel
- 7 ml koeksoda
- 5 ml sout
- 10 ml bruinsuiker
- 250 g aartappels, geskil en gerasper
- 500 ml karringmelk
- bietjie melk
- 50 ml sesamsaad

Voorverhit die oond tot 180° C en spuit 'n broodpan met kleefwerende middel. Meng die volkoringmeel, witbroodmeel, koeksoda, sout en bruinsuiker saam.

Meng liggies met 'n vurk tot goed gemeng. Voeg die gerasperde aartappel by en meng deur.

Voeg die karringmelk by en meng tot 'n slapperige mengsel. Indien die deeg te droog is, voeg sowat 50 ml melk by. Skep in die bereide pan en strooi die sesamsaad oor.

Bak 1-1½ uur lank of tot gaar. Keer uit en laat afkoel.

.....

Dadelbrood #1.

- 280 g bruismeel
- knippie sout
- 250 g gekapte dadels
- 65 g botter
- 200 g bruinsuiker
- 250 ml water

- 5 ml koeksoda
- 1 eier, geklits

Smeer en voer 'n mikrogolf-broodpannetjie uit met handdoekpapier.

Sif die bruismeel en sout saam en hou eenkant.

Meng die dadels, botter, bruinsuiker en water in 'n groot mengbak en kook dit 3 minute lank op volle krag, roer, en kook nog 2 minute.

Voeg die koeksoda by en laat die mengsel presies 2 minute staan.

Voeg die geklitste eier by en meng deeglik. Vou die droë bestanddele in die mengsel in en meng goed.

Gooi die mengsel in die bereide pan en plaas op 'n omgekeerde piering in die mikrogolf en bak dit 5 minute op medium en 4 minute op hoog.

Keer uit, verwyder die handdoekpapier en laat afkoel.

.....

Lewer en perske-broodjie.

- 250 g ontbytspek
- 1 ui, gekap
- 20 g botter
- 250 g hoenderlewers
- 250 g gemaalde beesvleis
- sout en peper na smaak
- 410 g perskeskywe, gedreineer

- 50 g vars broodkruummels
- 20 ml fyn gekapte pietersielie
- 1 eier, geklits
- 4 ontbeende hoenderborsheltes

Voorverhit die oond tot 180° C en smeer 'n broodpannetjie en voer dit uit met die spekvleis, hou die wat oorbly. Braai die ui in die botter tot sag en laat afkoel.

Meng die hoenderlewers en oorblywende spek met die ui en maal dit saam in 'n voedselverwerker. Voeg die maalvleis by en geur met die sout en peper.

Kap die perskeskywe in stukkies en voeg dit by die maalvleismengsel. Voeg ook die broodkruummels, pietersielie en eier by.

Meng alles saam met 'n groot vurk. Skep die helfte van die vleismengsel in die bereide pan. Sny die hoendervleis in stukkies en plaas dit bo-oor die vleismengsel.

Skep die oorblywende vleismengsel bo-op.

Bak die broodjie 1 uur lank of tot gaar. Laat afkoel en plaas liefs 'n rukkie in die vrieskas voor dit gesny word.

Gesonde vrugte broodjie.

- 50 g klapper
- 140 g suiker
- 60 g hawermout
- 30 g semels
- 210 g bruismeel
- 5 ml bakpoeier
- 125 ml sonneblomsaad
- 200 g sultanas
- 2 eiers, geklits
- 375 ml afgeroomde melk
- papwersaad om oor te strooi

Voorverhit die oond tot 180° C. Smit 'n broodpan met kleefwerende middel. Meng al die droë bestanddele saam. Voeg die sonneblomsaad en sultanas ook by.

Meng goed. Klits die eiers en melk liggies tot net gemeng en voeg by die droë bestanddele.

Meng deeglik. Skep in die bereide broodpan en strooi die papawersaad oor. Bak sowat 1 uur lank of tot die brood gaar is.

Laat afkoel en keer uit. Dien op saam met botter.

.....

Dadelbrood #2.

- 350 g dadels
- 5 ml koeksoda
- 250 ml kookwater
- 5 ml bakpoeier
- 125 ml suiker
- 1 eier, geklits
- 2 ml sout
- 500 ml meelblom
- 5 ml vanieljegeursel
- 50 g gekapte okkerneute

Ontpit die dadels en sny in stukkies. Strooi die koeksoda oor en gooi die kookwater oor.

Laat afkoel. Voeg die suiker, eier, sout en geursel by en meng goed. Voeg die gesifte meelblom, bakpoeier en neute by en meng goed.

Skep die deeg in bereide broodpan en bak vir 60 minute in voorverhitte oond teen 175° C.

.....

Piesangbrood #1.

- 125 g botter
- 250 g strooisuiker
- 2 eiers
- 25 ml ongegeurde joghurt
- 5 ml vanieljegeursel
- 6 medium, ryp piesangs, fyn gemaak
- 50 ml gekapte neute
- 250 g meelblom
- 5 ml koeksoda

- 2 ml sout

Room die botter en strooisuiker saam en voeg die eiers, joghurt en geursel by. Vou die piesangs en gekapte neute by. Vou die gesifte meelblom, koeksoda en sout in. meng goed.

Skep die mengsel in 'n broodpan wat met kleefvrye bakpapier uitgevoer is. Bak vir 45 minute in voorverhitte oond teen 180° C.



Tuna kaasbroodjie.

- 1 ui, fyn gekap
- 15 ml botter
- 200 g tuna, gedreineer
- 500 ml fyn broodkrummels
- 1 eier
- 250 ml melk
- 250 ml gerasperde kaas
- sout en vars gemaalde peper

Voorverhit die oond tot 180° C.

Bespuit 'm oondpannetjie met kleefwerende middel. Soteer die ui in botter tot sag.

Verwyder van die hitte en voeg die vis by en meng deur. Voeg die res van die bestanddele by.

Meng liggies deur en skep in die bereide pan. Bedek met foelie en bak 1 uur lank. Verwyder die foelie en bak nog 10 minute lank.

Dien warm of koud op.



Volkoringbrood.

- 30 ml sesamsaad en 30 ml stampkoring, gekombineer
- 260 g volkoringmeelblom
- 30 ml stampkoring
- 30 ml semels
- 7.5 ml koeksoda
- knippie sout
- 20 ml melasse
- 350 ml joghurt
- 50 ml melk

Smeer minibroodpanne en besprinkel met sesamsaad en stampkoring om 'n kors te vorm.

Vermeng in 'n mengbak die droë bestanddele. Roer die melasse, joghurt en melk in. vermeng goed.

Verdeel die mengsel tussen die panne. Stryk die bo-kant plat en besprinkel met stampkoring en sesamsaad. Mikrogolf op 70% krag, tot dit gerys het en ferm voel, ongeveer 7-8 minute. Laat 5 minute staan en keer uit.

Gegeurde eiervlegsels.

Kors:

- 350 ml meelblom
- 2 ml sout
- 75 g botter
- 'n bietjie koue water

Vulsel:

- 3 hardgekookte eiers, uitgedop en fyngekap
- 75 g gaar gemaalde ham
- 125 ml dik witsous

- 10 ml fyn pietersielie
- sout en vars gemaalde swart peper

Voorverhit die oond tot 220° C.

Kors:

Sif die meelblom, sout en bakppoeier in 'n bak en vryf die botter daarin tot krummelrig.

Meng die mengsel tot 'n ferm deeg met die koue water.

Vulsel:

Meng die eiers, ham, witsous, pietersielie en geursel goed saam. Rol die deeg uit tot 'n vierkant van 300 mm.

Sit op 'n bakplaat neer. Smeer die eiermengsel in die middel van die vierkant, omtrent 100 mm breed. Sny nou die deeg aan weerskante van die vulsel in stroke van 15 mm.

Borsel die stroke met geklopte eier en begin vou dan van altwee kante soos vir 'n vlegselsel. Versier dit met deegblare.

Bak 25-30 minute. Dien warm op.

Naweekpotbrood.

Sr. Van Rensburg.

- 725 g volkoringmeel
- 400 g koekmeel
- 10 g droë gis
- 20 ml suiker
- 10 ml sout
- 60 ml olie
- 20 ml asyn

- 700 ml lou warm water

Meng die droë bestanddele saam.

Voeg die olie, asyn en genoeg lou water by om 'n slap deeg te vorm, wat nie aan jou hande kleef nie.

Voorverhit die oond tot 80° C. Smeer 'n groterige ysterpot met 'n deksel goed. Plaas die deeg daarin en sit die deksel op.

Plaas dit vir 25 minute in die oond om te rys. Haal die pot uit en verhit die oond nou tot 180° C. Plaas die pot steeds met die deksel op terug in die oond.

Bak die brood nou vir 1 uur tot gaar.

.....

Buttermilk bread.

- 500 g self raising flour
- 1 carton buttermilk
- $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ts salt

Mix well, put into a greased bakingtray and bake in moderate oven for 1-1 $\frac{1}{4}$ hour, until crisp and brown.

.....

Herb and cheese bread.

- 500 g self raising flour
- 1 carton cultured buttermilk

- 1 ts salt
- 1 cup grated cheese
- 1 ts mixed herbs

Mix well, pour into greased tin and bake in moderate oven for 1¼ hours, or till brown and crisp.

.....

Broodrolletjies.

- 410 g witbrood meelblom
- 7 ml sout
- 12.5 ml suiker
- 10 ml bakpoeier
- 1 pakkie droë gis
- 125 ml water
- 250 ml melk
- 185 g botter

Voorverhit die oond tot 200° C. Meng 155 g meel, suiker, sout, bakpoeier en onopgeloste gis.

Verhit die melk, water en botter tot warm. Voeg dit by die droë bestanddele en klits vir 2 minute.

Meng 60 g meel by en klits teen vinnige tempo vir 2 minute. Roer dan genoeg meel by om 'n sagte deeg te verkry.

Keer uit op 'n meelbestrooide oppervlak en knie 20-25 keer om 'n ronde bal te vorm. Rol 15 mm dik uit. Druk uit met 'n 50 mm koekiedrukker uit.

Pak in gesmeerde bakplaat. Bedek en laat 1 uur rys. Bak vir 20 minute.

.....

Kersie en klapperbrood.

- 187.5 g botter
- 187.5 ml strooisuiker
- 5 ml amandelgeursel
- 3 eiers
- 125 ml klapper
- 500 ml koekmeel
- 5 ml bakpoeier
- 62.5 ml melk
- 125 ml gekapte glanskersies

Verhit die oond tot 180° C. Room die botter en strooisuiker saam.

Voeg die geursel by en klits die eiers een vir een by.

Roer die klapper by. Sif die koekmeel en bakpoeier saam en vou dit saam met die melk en kersies by die roommengsel.

Skep die mengsel in gesmeerde pan en bak vir 1 uur.

.....

Groenvyebrood.

- 30 ml botter
- 80 ml groenvyekonfyttroop
- 300 ml koekmeelblom
- 1 eier, geklits
- 10 ml bakpoeier
- 1 ml sout
- 2 ml gemmer
- 125 ml gesnipperde groenvyekonfytt
- 80 ml gekapte neutte

Voorverhit die oond tot 160° C. Meng die botter en konfytstroop. Voeg 50 ml van die meel by en meng. Voeg die eier by die mengsel. Sif die orige meel, bakpoeier, sout en gemmer saam en roer geleidelik by die mengsel.

Voeg die konfynt en neute by en skep mengsel uit in gesmeerde broodpannetjie.

Bak vir 40 minute of tot die brood gaar is.

.....

Duitse rosyntjebrood.

- 250 g vrugtekoekmengsel
- 250 g ontpitte rosyntjies
- 250 g botter
- 300 ml suiker
- 4 eiers, geklits
- 1 kg koekmeel
- 20 ml bakpoeier
- 5 ml sout

Voorverhit die oond tot 250° C. Week die droëvrugte vir 1 uur in 'n bietjie kookwater.

Smelt die botter en voeg die suiker en eiers by. Meng goed. Sif die koekmeel, bakpoeier en sout saam en voeg by die bottermengsel.

Roer tot net gemeng. Skep uit in 'n groot gesmeerde broodpan. Bak vir 5 minute by 250° C.

Draai die oond af na 150° C en bak vir 'n verdere 70 minute. Laat effens afkoel en keer dan uit.

.....

Lanzerac-brood.

- 5 x 250 g nuttywheat
- 25 ml olie
- 12.5 ml sout
- 12.5 ml heuning
- 10 g kitsgis
- 750 ml loutwarm water

Meng die bestanddele saam in 'n groot mengbak.

Skep uit in 'n gesmeerde broodpan. Sprinkel ekstra nuttywheat bo-oor die brood.

Plaas die brood in 'n plastieksak en laat vir 35 minute op 'n warm plek rys.

Bak vir 1 uur teen 200° C.

.....

Piesangbrood #2.

- 125 g botter
- 250 ml suiker
- 5 ml vanieljegeursel
- 2 eiers, geklits
- 4 piesangs, fyn gedruk
- 500 ml koekmeelblom
- 5 ml bakpoeier
- 5 ml koeksoda

- 125 ml kookwater

Voorverhit die oond tot 180° C. Room die botter en suiker saam.

Voeg die geursel, ieers en fyn piesangs by. Klits goed deur.

Sif die meelblom en bakpoeier saam en vou by die mengsle in.

Los die koeksoda in die kookwater op en meng met die res van die mengsel. Skep die mengsle in gesmeerde broodpan en bak 1 uur lank.

Keer uit en berg.

Mieliebrood #2.

- 90 ml olie
- 120 g koekmeelblom
- 15 ml bakpoeier
- 150 g geel mieliemeel
- 2.5 ml sout
- 15 ml suiker
- 1 eier, geklits
- 250 ml melk
- 30 ml sesamsaad

Smeer 'n broodpan met 'n bietjie olie. Sif die meelblom en bakpoeier saam. Roer die mieliemeel, sout en suiker by. Klits die eier, melk en olie saam en voeg by die droë bestanddele.

Meng deeglik.

Giet in die gesmeerde pan, strooi die sesamsaad oor en bak in voorverhitte oond by 180° C vir sowat 40 minute.

Kaasbrood.

- 60 ml warm water
- 10 g droë gis
- 5 ml suiker
- 90 ml melk
- 10 ml mosterdpoeier
- 2 ml sout
- 180 g koekmeel
- 30 ml fyn gekapte ui
- 100 g gerasperde kaas
- 10 ml sesamsaad
- 1 eier, geklits

Meng die water, gis en suiker. Roer om die gis te laat oplos.

Laat staan tot skuimerig. Meng die melk, mosterd en sout by.

Voeg die meelblom geleidelik by om 'n sagte, effens klewerige deeg te vorm. Keer die deeg uit op 'n meel bestrooide oppervlak en knie tot elasties.

Plaas die deeg in 'n geoliede mengbak en vryf olie bo-oor.

Bedek met kleefplastiek en laat staan op 'n warm plek om te rys.

Keer weer uit op bestrooide oppervlak en knyp bolletjies van die deeg af.

Pak die helfte van die bolletjies in die bereide pan en strooi 15 ml ui, 125 ml kaas en 5 ml sesamsaad oor.

Herhaal met die deeg en dan met die res van die ui, kaas en sesamsaad. Bestryk met geklitste eier.

Bak by 180° C vir 45 minute of tot goudbruin. Laat afkoel vir 15 minute.

Potbrood.

- 15 ml heuning
- 700 ml warm water
- 1 kg broodmeel
- 10 g droë gis 10 ml sout
- 15 ml olie

Meng die heuning en 250 ml water. Sif die broodmeel, gis en sout saam.

Maak 'n holte in die middel van die bestanddele en voeg die heuningwater by. Knie deeglik.

Voeg die res van die warm water by terwyl geknie word. Voeg die olie by en knie tot elasties.

Smeer met olie en laat om te rys. Knie die deeg af. Smeer 'n swart gietyster pot met olie. Plaas die deeg in die pot en laat rys.

Plaas die pot in kole en sorg dat die kole reg om die pot is. Bedek en laat sowat 30 min ute bak.

Pak die kole op die deksel en laat nog 15 minute bak. Sit warm voor met botter.

Gesondheidsbrood.

- 25 ml heuning
- 25 ml olie
- 400-500 ml warm water
- 390 g volkoringmeel

- 120 g broodmeel
- 125 ml gerolde koring
- 125 ml sonneblomsaad
- 10 g droë gis
- 5 ml sout
- sesamsaad

Voeg die heuning en olie by 250 ml water. Meng die volkoringmeel, broodmeel, koring, sonneblomsaad, gis en sout.

Meng die heuningmengsel by en voeg net genoeg van die oorblywende water by om 'n sagte mengsel te vorm.

Meng goed deur en keer uit in gesmeerde broodpan. Strooi sesamsaad bo-oor en druk liggies vas met die handpalm.

Bedek met gesmeerde plastiek en laat op 'n warm plek om te rys. Bak in voorverhitte oond teen 200° C vir 30 minute, verminder tempratuur tot 180° C en bak nog 30 minute.

Keer uit en laat afkoel.

Witbrood.

- 1 kg koekmeel
- 15 ml sout
- 10 ml suiker
- 1 pakkie droë gis
- 20 g botter
- 625 ml louwarm water

Meng die meel, sout en suiker saam. Voeg die gis by en meng.

Voeg die botter by en vryf in. voeg water bietjiesgewys by en meng. Knie tot deeg sag en elasties is. Plaas die meel op 'n

bestrooide oppervlak, bedek met 'n klam doek en laat rys vir 20 minute.

Knie die deeg af en verdeel die deeg in twee dele en plaas in gesmeerde broodpanne.

Bak vir 45-60 minute by 200° C.

.....

Bobaas bierbrood.

- 500 g koekmeel
- 5 ml sout
- 340 ml bier
- 1 pak bruin uie-sop

Voorverhit die oond tot 180° C. Smit 'n broodpan met kleefwerende middel. Sif die bruismeel en sout saam.

Voeg die bier by en meng goed. Skep in die bereide pan en bak sowat 1 uur lank.

Laat afkoel en keer uit.

Variasies:

Spekvlies-bier-brood:

- 250 g spekvlies, fyn gekap
- 1 groen soetrissie, grof gekap en gesoteer tot sag
- 1 ui, fyn gekap en gesoteer tot sag

Mielie-bier-brood:

- 410 g heel pitmielies, gedreineer
- 100 g gerasperde kaas

Knoffel-bier-potbrood:

- 9 vars gekneusde knoffelhuisies, fyn gedruk
- 50 ml pietersielie, fyn gekap

Voeg die variasies se bestanddele by die basiese resep en bak soos deur die basiese resep beskryf.

.....

Ronde brood met uie-kaas-bolaag.

Uiemengsel:

- 45 ml botter
- 450 g rooi uie, in ringe gesny

Basiese brooddeeg:

- 500 ml witbroodmeel
- 1 ml sout
- 10 g kitsgis
- 200 ml loutwarm water

Bolaag:

- 200 g gerasperde tussers kaas
- 30 ml melk

Voorverhit die oond tot 200° C.

Smit 'n losboomkoekpan met kleefwerende middel.

Uiemengsel:

Verhit die botter in 'n pan en soteer doe ui daarin tot sag.

Skep uit en hou eenkant om af te koel.

Brooddeeg:

Meng die witbroodmeel, sout en gis in 'n mengbak.

Voeg net genoeg loutwarm water by om 'n sagte maar nie klewerige deeg te vorm.

Knie dan 10 minute lank of tot die deeg glad en elasties is en nie aan die hande vaskleef nie. Plaas in die bereide koekpan en bedek met gesmeerde plastiek.

Laat rys op 'n warm plek vir 1 uur.

Bolaag:

Meng intussen die kaas en melk met die uie.

Verwyder die plastiek en skep die uiemengsel oor die brood.

Bak 30-35 minute of tot gaar, verwyder en laat afkoel.

.....

Platbrood met songedroogte tamatie.

Brooddeeg:

- 500mlwitbroodmeel
- 1 ml sout
- 10 g gis
- 200 ml loutwarm water

Mengsel:

- 8 songedroogte tamaties
- 30 ml olie
- 50 g tussers kaas, gerasper
- 5 ml growwe sout

Voorverhit die oond tot 200° C. Bespuit 'n bakplaat met kleefwerende middel.

Deeg:

Berei die brood deeg soos die rondbrood hierbo.

Plaas die deeg in die bakplaat en knie vir 10 minute. Voeg die tamaties by voor die knietyd verby is.

Druk die deeg op die bakplaat vas en bedek met 'n vel gesmeerde plastiek. Laat rys op 'n warm plek vir 1 uur. Verwyder die kleefplastiek, verf die deeg met die olie en strooi die kaas en sout oor.

Bak vir 30 minute tot bruin. Sny in skywe en dien lout warm op.

.....

Murgpampoentjie-olyfbroodjies.

- 200 g murgpampoentjies, afgewas en gerasper
- 15 ml vars orego, gekap
- 15 ml vars tiemie, gekap
- 50 g amandelvlokkies
- sout en peper na smaak

Brooddeeg:

- 400 ml witbroodmeel
- 1 ml sout
- 10 g kitsgis
- 25 ml gesmelte botter
- 300 ml loutwarm melk
- 50 g swart olywe, ontpit en gehalveer

Voorverhit die oond tot 200° C.

Bespuit drie klein bakplate met kleefwerende middel.

Soteer die pampoene in 'n bietjie olie saam met die orego en tietmie tot sag, maar nog bros.

Voeg die amandelvlokkies by en roerbraai tot effe bruin.
Geur met sout en peper en laat afkoel.

Brooddeeg:

Meng die witbroodmeel, sout en gis saam. Voeg die botter en melk by en meng tot 'n sagte maar nie klewerige deeg.

Knie 10 minute tot die deeg sag en elasties is. Voeg die pampoenmengsel by terwyl jy knie. Voeg die olywe 2 minute voor die einde van die knie tyd by en knie goed deur.

Verdeel die deeg in drie dele en vorm elke stuk in 'n ronde, plat brood. Bedek met gesmeerde plastiek en laat rys vir 1 uur.

Verwyder die plastiek, verf met melk en bak 15-20 minute lank. Dien loutwarm op saam met botter.

.....

Spiraal-okkerneut-brood.

Vulsel:

- 150 g okkerneute, fyn gekap
- 50 ml broodkrummels
- 150 ml room
- 60 ml sagte bruinsuiker
- 5 ml vanieljegeursel
- 80 ml botter

Brooddeeg:

- 1 kg witbroodmeel
- 2 ml sout
- 2 ml kaneel
- 10 g kitsgis
- 150 ml strooisuiker
- 300 ml loutwarm melk

- 2 eiers
- 80 ml gesmelte botter

Voorverhit die oond tot 200° C. Suiet 'n broodpan met kleefwerende middel.

Vulsel:

Roerbraai die okkerneute en broodkrummels in 'n warm pan tot dit begin verkleur.

Voeg die room, suiker, geursel en botter stadig by en verhit tot die mengsel effens verdik.

Verwyder van die hitte en laat afkoel.

Deeg:

Sif die broodmeel, sout en kaneel goed saam in 'n mengbak en strooi die gis bo-oor.

Meng die strooisuiker, melk een eier en botter goed saam en giet oor die mellemengsel.

Meng tot 'n sagte, maar nie klewerige deeg. Knie 10 minute lank tot glad en elasties.

Rol die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak uit tot 'n reghoek wat 1 maal die lengte en 4 maal die breedte van die baplaat is. Smeer die afgekoelde vulsel oor die deeg, maar los 2.5 cm reghoek rondom die rand. Rol die deeg op, begin by die kant. Plaas in die broodpan en bedek met gesmeerde plastiek.

Laat rys vir 1 uur. Verwyder die plastiek en verf met die orige eier. Sny 'n paar snytjies diagonaal oor die brood.

Bak 30-35 minute. Laat 5 minute staan en keer uit.

.....

Rosyne brood.

- 480 g koekmeel
- 8 ml sout
- 50 ml suiker
- 10 g kitsgis
- 30 g botter
- 200 ml loutwarm melk
- 1 eier, geklits
- 100 ml loutwarm water
- 150 g rosyne
- melk
- suiker

Meng die meel, sout en suiker saam. Voeg die gis by.

Smelt die botter in die melk en laat effens afkoel. Voeg die melkmengsel by die droë bestanddele, saam met die eier en genoeg water om 'n sagte deeg te vorm.

Knie die deeg vir 10 minute tot glad en elasties. Plaas die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak, bedek met gesmeerde plastiek en laat vir 15 minute rus.

Knie die deeg af en voeg die rosyne by. Knie goed sodat die rosyne versprei is. Verdeel die deeg in 2 dele en vorm 'n brood van elke deel.

Plaas in 2 broodpanne, bedek weer met gesmeerde plastiek en laat 25-30 minute rys.

Bestryk met melk, besprinkel met suiker en bak vir 20 minute in voorverhitte oond teen 200° C.

Fyn bruinbrood.

- 30 g vars gis
- 1.2 l water
- 1.68 kg bruinbroodmeel
- 30 g sout
- 30 ml olie
- 50 ml melassestroop
- 50 ml heuning

Aktiveer die gis. Sif die meel en sout saam. Vryf die olie in.

Los stroop en heuning op in gismengsel en voeg by die meel. Maak aan tot 'n slaperige deeg. Skep in 3 gesmeerde broodpanne.

Laat op 'n warm plek rys vir 2 uur. Bak in 'n voorverhitte oond teen 225° C vir 20-30 minute. Verminder die hitte na 200° C en bak tot gaar.

Minstens 1 uur.

Volkoringbrood.

- 15 ml droë gis
- 400 ml warm water
- 15 ml bruinsuiker
- 300 g volkoringmeel
- 360 g bruinbroodmeel
- 10 ml sout
- 15 g botter

Room die gis met die water en roer 5 ml suiker by.

Laat staan tot aktief en skuimerig. Meng die meel en sout en vryf die botter in. Voeg die suurdeeg by en meng tot 'n stywe deeg.

Keer uit op bestrooide oppervlak en knie tot elasties. Vorm 'n bal en plaas in 'n geoliede mengbak.

Draai die deeg om en bedek met kleefplastiek. Laat staan om te rys vir 1 uur. Keer uit, knie af en vorm 'n brood. Plaas in 'n gesmeerde broodpan. Bedek en laat rys.

Bak in voorverhitte oond teen 230° C vir 40 minute. Keer uit. Klop om te hoor of dit hol klink en laat afkoel.

.....

Kruiebrood.

- 110 g botter
- 3-4 fyn knoffelhuisies
- 25 ml gekapte pietersielie
- 5 ml gemengde kruie
- sout en peper
- 1 klein franse brood.

Voorverhit die oond tot 220° C.

Rasper die botter as dit te hard is om te meng.

Voeg die knoffel, pietersielie en gemengde kruie by en meng. Geur met sout en peper indien nodig.

Sny die brood in skuins snye, maar nie deur nie.

Smeer die kruiebotter tussenin elke sny. Smeer oor die brood as daar oor is.

Plaas die brood op 'n bakplaat en bak 10-15 minute of tot die botter gesmelt is.

Bierbrood.

- 500 g bruismeel
- 5 ml sout
- 340 ml bier.

Sif die bruismeel en sout saam. Voeg die bier by en meng. Knie tot glad.

Vorm 'n brood en plaas in 'n gesmeerde broodpan. Bedek en laat 20 minute lank rys.

Bak vir 45 minute by 190° C.

Keer uit en laat afkoel.

.....

Volkoringpotbrood.

- 650 g volkoringmeel
- 10 g kits gis
- 10 ml suiker
- 10 ml sout
- 250 ml gerolde koring
- 100 ml water
- 350 ml warm melk
- 250 ml loutwarm water
- 25 ml heuning
- 25 ml botter

Meng die droë bestanddele saam. Week die gerolde koring in 100 ml water. Meng die warm melk, water, heuning en botter en voeg by die droë bestanddele om 'n sagte deeg te vorm. Voeg die geweekte gerolde koring by. knie goed vir 10 minute tot glad en elasties. Bedek met plastiek en laat rus vir 15 minute.

Knie af, vorm 'n bol en plaas in 'n gesmeerde ysterpot.

Bedek met plasties en laat rys vir 45 minute.

Plaas die deksel wat ook gesmeer is, bo-op en bak in 'n voorverhitte oond by 200° C vir 60 minute.

.....

Wortel okkerneut brood.

- 150 ml bruismeel
- 2 ml sout
- 150 ml volkoringmeel
- 250 ml hawermeel
- 250 ml rosyne
- 100 g gekapte okkerneute
- 250 g wortels, geskil en gerasper
- 150 ml olie
- 100 ml heuning
- 3 eiers, geklits

Voorverhit die oond tot 180° C. Bespuit 'n broodpan met kleefwerende middel.

Meng die bruismeel, sout, volkoringmeel en hawermeel goed in 'n groot mengbak.

Voeg die rosyne, okkerneute en wortels by en meng liggies deur.

Voeg die olie en heuning by die geklitste eier en klits goed. Voeg by die droë bestanddele en meng.

Skep in die bereide pan en bak 1 uur lank of tot gaar.

.....

Vinnige plaasbrood.

- 750 ml volgraanmeel
- 250 ml koekmeel
- 8 ml sout
- 20 ml bruinsuiker
- 125 ml sonneblomsaad

- 125 ml papawersaad
- 5 ml koeksoda
- 500 ml natuurlike joghurt

Voorverhit die oond tot 200° C. en spuit 'n broodpannetjie met kleefwerende middel.

Plaas al die droë bestanddele en sade saam in 'n mengbak.

Los die koeksoda in die joghurt op en voeg by die droë bestanddele.

Meng goed, skep in die bereide pan en bak 45-50 minute lank of tot gaar.

.....