

# Soetsuurdeeg Brood



Hier volg Earle en sy Patricia se familieresep:

Om en by 15:00 op die dag voor bakdag:

Gooi 1 teelepel sout, 3 t suiker en een kleinerige fyn gerasperde aartappel in 'n 3 tot 4 liter-(ver kieslik)-emaljekastrol of emmer met digpassende deksel. Gooi hieroor 5 koppies kookwater en laat afkoel totdat dit nie meer stoom afgee nie.

Gooi nou hieroor versigtig laag vir laag, volgraan en brood- of koekmeel (3 k volgraan,  $1\frac{1}{2}$  k brood- of koekmeel). Sit die deksel op en plaas die houer in 'n hooikis. Hierin moet dit heelnag lekker snoesig broei.

Om en by 06:00 die volgende oggend:

Die "suurdeeg" moet nou skuimerig wees. Roer deur en voeg nog  $2\frac{1}{2}$  k volgraan en  $1\frac{1}{2}$  k koek- of broodmeel by. Dit sal nou die konsistensie van stywe hawermoutpap hê. Plaas die kastrol./emmer met deksel en al in 'n vlak bakpan in 'n louterige oond (verhit tot so  $70^{\circ}$  C en skakel af). Laat staan in oond totdat die deksel begin lig.

Meng intussen 2.5 kg wit (brood- of koek-)meel en die res van die pak volgraan in jou knieskottel. Voeg by 8 t fynsout. Maak 'n holte in die meel en gooi die skuimende suurdeeg daarin. Knie met louwater en 250 g Stork Bake-margarine tot 'n redelik

stywerige deeg.

As jy boerbeskuit wil bak, knie nog 250 g margarien in en maak dan balletjies wat halfpad so hoog soos die broodpan is. Smeer die hande deurentyd met margarien. Smeer margarien bo-oor en maak toe met plastieksakke en afdroogdoeke bo-op die plastiek. Plaas in lou ( $\pm 70^{\circ}$  C) oond (afgeskakel). Laat rys tot panne amper vol is, haal uit en verhit oond tot  $180^{\circ}$  C. Smeer 'n mengsel van 1 eier en 'n bietjie melk bo-op die deeg net voordat die panne in die verhitte oond geplaas word. Bak vir 1 uur tot 1 uur 10 min.

Hierdie bestandele sal ongeveer 6 middelslag-brode lewer en kan gehalveer word indien verkies, maar bak altyd genoeg sodat die bure ook in die vreugde kan deel!