



Potjie Brood uit Transkei

Dit recept is van Nomsa Maliwa.

Als lid van de Xhosa -stam groeide zij op in Qumbu in Transkei in de Oostelijke Kaapprovincie in Zuid Afrika.

Goed om te weten:

- Potjie brood wordt gebakken in een bakpotjie met vlakke bodem en rechte kanten.
- Het potjie wordt nooit boven op de vuurbron geplaatst.
- Het bakken gebeurt langzaam door wat hete as of briketten op het deksel te leggen.
- Verwijder na 20-30 minuten de hete as van de vuurplaats en zet het potjie op die plek.
- Leg hete as of briketten in een cirkel van 20 cm rond het potjie.
- Draai het potjie een paar keer gedurende het bakproces, zodat de warmte evenwichtig wordt verdeeld.
- Til na het bakken de deksel voorzichtig op, zodat er geen as in het potjie valt.

Ga als volgt te werk:

- Meng meel, droge gist, suiker en zout in een grote mengkom.
- Voeg beetje bij beetje lauwwarm water toe en roer totdat je een deeg krijgt dat je kan kneden.
- Kneed het deeg een tijdje totdat het niet langer kleverig aanvoelt.
- Vet het potjie en de deksel goed in met boter.
- Leg het deeg in het potjie en doe de deksel erop.
- Laat het op een warme plaats, bijvoorbeeld in de zon, gedurende 1 uur rijzen.
- Maak intussen een vuur.
- Als het brood voldoende is gerezen, zet dan het potjie bij de vuurplaats en leg wat hete as of briketten op de deksel.
- Laat op deze manier gedurende 20 minuten bakken.
- Verwijder dan de as van de vuurplek en zet het potjie op die plek.
- Leg hete as of briketten in een cirkel van 20 cm rond het potjie.
- Draai het potjie elke 15 minuten.
- Laat de hete as op de deksel.
- Bak nog 30-45 minuten, net zo lang totdat het brood gaar is. Het klinkt dan hol als je erop klopt.
- Controleer af en toe tijdens het bakproces.
- Als het brood klaar is, haal het dan uit het potjie en laat het afkoelen op een rooster of bijvoorbeeld een mand en leg er een doek overheen.


Voor een bakpotjie maat 12

Benodigheden:

- boter
- 15 gram gedroogde gist
- 5 gram zout
- 60 gram suiker
- 1,5 kg meel
- 7dl – 1 liter water

Dit brood smaakt heerlijk bij barbecue of potjiekos!

met dank aan:

Taste of Africa ™
-a safari full of flavour-