

## RESEP VIR ONGESUURDE BROOD

Voorverhit oond tot 230°;

Smeer 'n groot bakplaat en stuif met koekmeel;

Meng 160ml yswater en 60ml olyfolie (of kookolie);

Sif 2 koppies koekmeel en 'n knippie sout saam;

Gooi meelmengsel geleidelik in vloeistofmengsel en meng tot 'n stywe deegbal vorm;

Meng minstens 5 minute;

Laat mengsel 15 minute rus;

Knyp 8 tot 10 balletjies deeg af;

Rol die deeg so dun as wat jy kan op 'n meelbestrooide oppervlak;

Verf met olyfolie;

Bak 5-8 minute tot gaar en daar 'n paar bruin vlekke en blase vorm.