



## BESTANDDELE

450 g lamsvet, in  
blokkies gesny  
300 g lamwors, vleis uit  
derm gehaal  
400 g lam wors met  
kruie, vleis uit derm  
gehaal  
500 g (890 ml)  
koekmeel  
10 g kitsgis  
10 g sout  
45 ml heuning  
45 ml olyfolie  
250 ml jogurt  
100 ml loutwarm water

## Brood met lamkaiings

*Ons het geweet dit gaan goed as my ouma ons met kaiings, botter  
en vuurwarm brood bederf het. Hier is my ode aan dié hartskos.  
Genoeg vir 1 brood*

Plaas vet in groot kastrol en verhit oor matige hitte tot vet begin braai. Verhoog hitte en braai vir 10-15 minute of tot al die vet uitgebraai het en die blokkies vet goudbruin en bros raak. Gooi kaiings op bakplaat met kobuispapier vir vet om af te dreineer. Braai maalvleis uit wors in selfde pan tot bros en dreineer vet uit saam met kaiings. Plaas koekmeel in 'n hoop op jou werkvlak en maak 'n holte in die middel. Gooi gis, sout, heuning en olie in holte, gevolg deur jogurt en water. Werk met jou vingerpunte in tot 'n redelik stywe deeg gevorm word. Knie 5-8 minute of tot glad en elasties. Plaas in skoon bak wat liggies met olie gesmeer is, bedek met kleefplastiek en laat 30-40 minute op 'n warm plek rys tot dubbel die volume. Keer uit, druk plat en strooi helfte van kaiings en bros maalvleis oor eerste derde van deeg. Vou ander stuk deeg terug bo-oor kaiings, strooi res van kaiings en maalvleis oor middelste derde van deeg en vou toe met laaste stuk deeg. Vorm deeg in bal en plaas in 'n broodmandjie wat met meel gesif is. Laat sowat 20 minute op warm plek rys tot dubbel die volume. Verhit oond intussen tot 200 °C. Keer gerysde deeg uit op 'n bakplaat wat goed met kleefwerende kossproei gespuit is, sny met 'n skerp mes drie kepe in oppervlak en bak 25-30 minute of tot brood goudbruin en gaar is. Laat op 'n draadrak afkoel en sit voor met botter.

