



Welkom by Loftjokkers/Lofland se **Nailed** veldtog. Soos verlede week na-aap ons weer een van ons leiers asook vir Jesus. Stuur asseblief julle fotos weer na 082 454 8033 / rentia@albertonsuid.com. Ons wil graag met julle klomp op Facebook spog! Hou dan ook ons Facebookblad dop om te sien wie laas week se 'wenners' was 😊 Die uitdagings duur van die Sondag waarop die uitdaging afskop tot die volgende Saterdagdaand 12uur. Fotos moet asb teen laaste die Sondag na die afskop van die uitdaging aangestuurd word. Alle ouderdom maats word genooi om deel te neem!

WEEK 3 – 12 Julie – 18 Julie

Bak en brou uitdaging: Oom Adriaan en tannie Rianna wys ons hoe om 'n bielie boere brood te bak. Kan jy hulle perfek namaak? Volg die stappe, neem 'n foto van jou eindprodukt en stuur die foto vir ons 😊

Dissipelskap uitdaging: Jesus het 'n lewe van dankbaarheid geleef. Hy leer ons om in die Onse Vader dan ook vir 'ons daaglikse brood' te vra. – skryf elke dag een ding neer waarvoor jy dankbaar is.

Stap 1: Skryf hierdie week elke aand een ding neer waarvoor jy daardie dag dankbaar is. Neem aan die einde van die week 'n foto van jou lysie en stuur die foto vir tannie Rentia. 😊

Oom Adriaan en tannie Rianna se bielie boer brood

Jy het die volgende nodig:

Spay en Cook of iets soortgelyks om jou pan te smeer

1 groot broodpan of 2 kleines



maatbeker



Bestandele:

1kg Koekmeel

2 x sakkies gis

10ml sout

20ml suiker



60ml margarien

600 ml warm water



Metode:

Stap 1

Meet al die bestanddele goed af en gooi dit in 'n groot mengbak.

Stap 2

Meng al die droë bestanddele goed saam.

Stap 3

600ml warm water (moet jou vinger in die water kan hou anders is dit te warm)

Gooi water stadig by die mengsel en meng baie goed ([Sien video van oom Adriaan](#))

Stap 4

Knie deeg vir omtrent 5 minute totdat die deeg in 'n balletjie is en nie meer aan jou hande vasklou nie.



Stap 5

Maak toe in bak met swart sak en los vir 30 minute om te verdubbel in grootte



Stap 6

Gebruik jou Spray and Cook en smeer jou broodpan.

Sit oond aan op 200grade



Stap 7

Knie vir n tweede keer die slag omtrent 10 minute, rol dit in n wors die grootte van jou brood pan. Sit die deeg in jou broodpan en sit in 'n deurskynende bak met deksel en los buite in die son vir so 30 minute tot dit die regte hoogte bereik ([sien foto](#)) ([Sien ook video van oom Adriaan](#))



Stap 8

Plaas broodpan in die oond en bak vir 40 minute. (30 minute as dit 2 klientjies is, brood klink hol as jy dit klop)



Stap 9

Haal die brood uit die oond en smeer margarien op kors en spuit die res van die brood met n bietjie water (help om kors sagter te maak).



Stap 10

Draai toe met 'n kombes of tafeldoek en los vir so 10-15 minute (geniet met konfyt van jou keuse)



Instruksies kan gekyk word op die volgende link:

<https://www.facebook.com/NGAlbertonSuid/videos/1325557884318457/>