



## 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-