

# BEOORDELAARSWERKBOEK

VOEDSEL

NAAM

RIGLYNE VIR BEORDELING.

1. GEPAK EN GEOTTELLA:

Algemene voorkoms:	1. Aanbieding	10
	2. Vorm	10
	3. Kleur	10
		<u>30</u>
Tekstuur:	1. Grootte en egaliteit van sellotjies	Totaal 15
	2. Vulsels en/of versiersels	10
	3. Bakproses/Stroopdikte	10
		<u>35</u>
Smaak:	Tipies van produk	Totaal 35
		Totaal <u>35</u>
		Groot Totaal <u>100</u>

2. MASJIENWERK:

Algemene voorkoms	1. Oorspronklikheid	10
	2. Styl	5
	3. Verhoudings	5
	4. Tekstielstof en garing	5
	5. Kleur	5
	6. Voorkoms van stikwerk en afwerking	5
	7. Draadrigting,pas van motiewe en tooisels	5
	8. Parswerk,frisheid en skoonheid	10
		<u>50</u>
Werkgehalte:	1. Krimp en was van artikels	Totaal 5
	2. Uitknip:draadrigting en pas van motiewe	10
	3. Stikwerk: steeklengte,spanning en egaliteit	10
	4. Konstruksiemetodes	10
	5. Handwerk(sone, knope, ens.)	5
	6. Afwerking	10
		<u>50</u>
		Groot Totaal <u>100</u>

3. BREI- EN HEKELWERK:

Algemene voorkoms:	1. Oorspronklikheid	10
	2. Styl en passing	5
	3. Verhoudings	5
	4. Patroonstecke,motief-en patroonsteek-spanning	5
	5. Garing	5
	6. Kleur en tooisels	10
	7. Parsing	5
	8. Frisheid en skoonheid	5
		<u>50</u>
Werkgehalte:	1. Spanning	Totaal 15
	2. Konstruksiemetodes	
	a.Aanhegting	5
	b.Afhegting	5
	c.Vermeerdering en vermindering	5
	d.Nate,rande en/of skouernate	5
	e.Vasmakers	5
	3. Afwerking	10
		<u>50</u>
		Groot Totaal <u>100</u>

Hendvlyt:

<u>Algemene voorkoms:</u>	1. Algemene ontwerp en grootte	10
	2. Geskiktheid	10
	3. Oorspronklikheid	10
	4. Duursaamheid van materiaal	10
	5. Kleur: geskiktheid, balans en variasie	5
	6. Algemene aantreklikheid	5
	7. Bruikbaarheid	10
		Totaal 60
<u>Werkgehalte:</u>	1. Netheid	10
	2. Vaardigheid t.o.v. konstruksie	10
	3. Korrektheid en duursaamheid van konstruksie	10
	4. Algemene afwerking	10
		Totaal 40
	Groot Totaal	<u>100</u>

3. BORDUURWERK:

<u>Algemene voorkeurs:</u>	1. Oorspronklikheid	10
	2. Ontwerp	10
	3. Grootte	5
	4. Kleurgebruik	5
	5. Borduurstof en garing	5
	6. Voorkeurs van gebruik van borduursteek	10
	7. Spanning van borduurstuk	10
	8. Voorkeurs van klaar artikel	5
		Totaal 50
<u>Afwerking:</u>	1. Wegwerk van garingspunte	5
	2. Nagaan van stekewerk en spanning	10
	3. Spanproses	5
	4. Korrekte stekgebruik	10
	5. Pars en afwerking	10
		Totaal 40
	Groot Totaal	<u>100</u>

HANTERING VAN 'N DISKWALIFIKASIE

'n Artikel wat gediskwalifiseer word tel 3 punte

1 Punt vir die feit dat die artikel gediskwalifiseer is

1 Punt vir die rede vir die diskwalifikasie

1 Punt wanneer 0% en geen prystoekennung gemeld is nie

## (1.) ALGEMENE INLIGTING

### 1. GEBAK

#### 1. KLASSIFIKASIE

##### A. SUURDEEGGEBAK

- a. Grofgebak met suurdeeg: brood en beskuit
- b. Fyngebak met suurdeeg - groter hoeveelhede smeer, suiker, eier, droëvrugtemengsel en ander geurmiddels word bygevoeg byvoorbeeld: noenmaalrolle, Hongaarse koffiekoek, Sweedse teering, kaneelwielietjies, ens.

##### B. VINNIGE MEELMENGSELS

Sluit in 'n groot verskeidenheid produkte wat vinig gemeng en gebak word en wat die beste smaak as dit vars bedien word.

##### C. KLEINGEBAK

Wat insluit droëkoekies en sierkoekies.

##### D. KOEK

Wat ook insluit laagkoeke en suikerbroodmengsels.

##### E. TERT

### 2. VERDUIDELIKING VAN BEGRIPPE

#### A. ALGEMENE VOORKOMS

##### Vorm en grootte

1. Dit sluit in die fatsoen, lyn en grootte van die produk.
2. Volgens tradisie word spesifikeke vorms vir sekere produkte vereis:
  - a. Alle brode, met die uitsondering van bostonbrood, word in broodpannetjies gebak tensy die pryslys variasies soos vloerbrood en vlegselbrood aandui.
  - b. Koek - gebaksoort in een stuk in 'n diep, ronde, vierkantige, reghoekige of sierpan.
  - c. Laagkoek - in twee of meer vlak panne gebak en met 'n vulsel tussenin opmekaar gesit. Die aantal lae moet gespesifieer word.
  - d. Tradisionele beskuitsoorte, koeksisters, brosbrood, ens. het almal bepaalde fatsoene.
  - e. Vir kleingevak - sien metodes van vorming.

3. Die grootte van die produk hang af van die begrip porsiegroottes, tradisionele gewoontes en praktiese oorwegings en word dikwels gespesifieer omdat dit beoordeling regverdiger maak. So word bv. grootte en massa vir brood, koek of vrugtekoek aanbeveel.

#### Kleur

1. Varieer volgens bestanddele gebruik en verbruining wat geur beïnvloed deurdat dit 'n karamelsmaak aan produkte gee bv. meringues en droë koekies.
2. Verglansing beïnvloed kleur as gevolg van die tipe verglansing wat gebruik is bv. suikerwater, verdunde eier of eiergeel of verdunde melk.
3. In elke betrokke afdeling word aangedui waar verglansing toelaatbaar is en aanbeveel word.
4. By produkte wat uitgedroog word, byvoorbeeld beskuit, is verglansing nie suksesvol nie, omdat dit die korsie hard en donker maak.
5. Die sukses van verglansing hang af van die tipe gebruik en die stadium waarin dit aangewend word (voor gebak, tydens die bakperiode of daarna).
6. Verglansing word slegs op die bo-kors gebruik. Dit moet egalig wees en nie langs die kante afloop of die kors klewerig maak nie.

#### Ander oorwegings

1. Oppervlaktekstuur gee 'n goeie aanduiding van gehalte; daarom word verwag dat meeste van die produkte nie versier word nie.  
Wanneer wel versier, word versiering net bo-op aangebring.
2. Verskeidenheid van verpakking is van toepassing waar bv. vir 'n verskeidenheid droë koekies of lekkers gevra word.
3. Goeie smaak is van belang by die versiering van produkte.
4. Kleursamestelling, sowel as netheid is ook belangrik. Die ontwerp moet goeie balans toon en by die medium pas.

#### B. TEKSTUUR:

1. Die grootte en egaliteit van die selletjies asook die elastisiteit en die grofheid en fynheid van die selwande, bepaal die aard van tekstuur.

2. Die eienskappe word verkry deur:

- a. verhouding van bestanddele
- b. gehalte van bestanddele
- c. mengmetodes
- d. bakproses.

3. By ryk tertdeegmengsels is daar nie veel sprake van sele en selwande nie.

Skilferige tertdeeg bestaan uit lagies wat gedurende die bakproses opgestoot word deur die uitsetting van die koue lug ingesluit, gedurende die aanmaak en bewerking van die deeg.

- 4. Krummeleienskappe is ook belangrik vir tekstuur, dit wil sê die aard van die krummel wanneer dit aangeraak of saamgedruk word.
- 5. Vir terme in verband met tekstuur en krummeleienskappe, sien die Handleiding.
- 6. Vulsels en versiersels: die tekstuur van vulsels en versiersels word ook in aanmerking geneem.

Konsistensie moet aangenaam wees en die vulsel of versiersel moet maklik hanteerbaar wees, dit wil sê nie dun en loperig nie. In geval van sagte vulsel moet versiersel matig wees of dik in geval van tertvulsel.

Meeste vulsels en versiersels moet glad op die tong wees, nie klonterig, krummelrig of droog nie.

C. SMAAK

- 1. Smaak is 'n subjektiewe gewaarwording. Afhangende van die reaksie, interpretasie of voorkeur van die beoordelaar kan daar dus heelwat verskille in die evaluasie van die produk voorkom.
- 2. Smaak is 'n kombinasie van primêre smake naamlik soet, bitter, sout en suur, asook geur wat deur die neus waarneembaar is.
- 3. Omdat primêre smake eers waarneembaar is wanneer die voedsel in die mond oplos, kan tekstuureienskappe ook die aangename ervaring van smaak beïnvloed bv. suikerige, kluitjierige of klonterig teksture is minder aangenaam.
- 4. Smaak is 'n fisiese, sowel as chemiese waarneming deur die sintuie.

### Veroudering

1. Fisiese en chemiese veranderinge vind plaas wanneer produkte verouder word. Dit beïnvloed geur sowel as tekstuur.

Vars: flappertjies, skons en fyngebak van suurdeeg

Dagoud: meeste produkte wat by beoordeling gesny word omdat die tekstuur dan stewiger is – brood en koek

Ouer: rypwording verbeter die smaak van produkte soos brosbrood en sommige droëkoekies

Paar dae tot 'n week en langer: Ontwikkel 'n homogene, goed deurtrekte geur bv. piesang-, dadel- en ander brode en ook vrugtekoek.

### 3. BESTANDDELE VIR GEBAK

#### EIERS

##### Doel van eier in kookkuns

1. Vervul sewe funksies naamlik: verdikking, rysmiddel, emulsifiseer, bind, bedekking, helder maak, kleur en geur.
2. By gebak is dit van belang by die volgende:

Rysmiddel: deurdat lug ingeklop word, veral by eierwitte, ook belangrik by alle koeke wat eier bevat veral skuimpies, suikerbroodmengsels, ens.

Verdikking: by vlavulsels.

Emulsifiseer: veroorsaak goeie tekstuur by gebak. As geklopte eier te vinnig bygevoeg word, breek die emulsie, en die deegmengsel skif.

Bind: gee rekbaarheid aan deegmengsels soos roompoffertjies, sodat hulle kan uitrek en tog nie skeur nie.

Kleur: hoe meer eiergeel, of hoe geler die eiergele, hoe meer kleur het die gebak. Hoender wat op lusern loop, kan selfs 'n bruinerige eiergeel lewer.

Geur: verbeter geur mits eiers vars is en geen bysmake opgetel het nie.

#### Ouderdom

1. Twee dae oud bak die beste – het beste lughouvermoë.

2. As te vars, klop wit wel styf, maar kan die ingesloten lug nie hou nie.
3. Kan redelik lank in koelkas bewaar, selfs na gebreek. Heel eiers hou goed. Bewaar eiergele met 'n lagie water bo-oor. Bewaar eierwitte in 'n fles. Dit sal selfs na 'n week nog goeie skuimpies maak.
4. Gevries eiergeel word dikker en taaier, en vereis meer roer om dit goed te laat meng. Ook wanneer wit en geel saam gevries was. Wit bly onveranderd. Gevriesde eiers kan met groot sukses gebruik word. As wit en geel saam gevries word, gebruik hoeveelhede as volg:

1 heel eier = 50 ml  
1 eiergeel = 20 ml  
1 eierwit = 30 ml

5. Ou eiers gee 'n onaangename smaak.

#### Grootte

Resepte is uitgewerk vir eiers wat volgens S.A. Standaarde as "groot" gemerk is. Standaardmassa is 52 – 61 g per eier. Klein eiers kan byna die helfte van die massa van grootes wees. Kyk "How's & Why's of Cooking" p. 53.

#### Te veel eier in resep

1. Kan wees van 'n swak resep, of as te groot eiers gebruik is.
2. Effek of tekstuur: elasties, taai en rubberig. Baie eiergeel is geneig om 'n droë tekstuur te veroorsaak.
3. Voorkoms: het 'n blink voorkoms
4. Smaak: het 'n eiersmaak, wat veral opvallend is as baie eiergele gebruik is of as eiers oud is.

#### Klop van eierwitte

1. Daar mag geen vetterigheid wees nie, byvoorbeeld 'n bietjie eiergeel, 'n druppel melk, bak of klitser nie skoon nie – eierwit sal nie styfklop nie.
2. Temperatuur: eierwit by kamertemperatuur klop vinniger styf as baie koue eiers, of wanneer eiers warm is (somer). Geklopte eierwit is ook meer stabiel, dit wil sê sal nie gouer water trek of volume verloor nie.
3. Suur: byvoorbeeld kremetart by eierwit: klop stadiger styf. Gee 'n meer stabiele skuim. Voeg kremetart in die klopproses by. Te veel suur veroorsaak swak skuimvorming.
4. Sout: Sout bevorder die stolling van albumien (eierwit). Skuim is minder stabiel.

5. Suiker: vertraag die skuimvorming. Mengsel is baie stabiel. Sal nie maklik te veel geklop word nie byvoorbeeld skuimpies.
6. Ouderdom: liefs twee dae oud. Ou eierwit klop tot 'n baie groot volume maar is onstabiel. Baie vars eierwit is meer vas en solied.
7. Eierklitser: 'n Metaal klitser kan die eierwit laat verkleur (yster). Fatsoen van klitser: draai-eierklitser (rotary beater) gee 'n fyner en meer stabiele skuim as 'n handklitser.
8. Fatsoen van bak: 'n bak wat nouer na onder loop is beste. Eierwit moenie te vlak lê nie.
9. Oorklits: langdurige klits veroorsaak dat die albumien begin stol. Skuim verloor elastisiteit en dien nie meer so goed as rysmiddel nie. Wanneer oorklits sal die gestolde eierwit as wit spikkels op 'n koek vertoon.

Warm mengsels en eier:

1. Gooi altyd die warm mengsel op die eier en nooit andersom nie. Plaas dan terug in die kastrol om verder gaar te maak. Stoom liefs oor kookwater ( $80^{\circ}\text{C}$  is optimum temperatuur).
2. Moenie te lank verhit nie – kan selfs oor kookwater skif.
3. As geskif: plaas dadelik in 'n groot bak met yskoue water en klits vinnig met 'n draai-klitser.
4. Vla en slaaisous: roer met 'n metaallepel. Is gaar wanneer agterkant van die lepel bedek is.

Metodes vir byvoeging van eiers by gebak:

1. Voeg heel eiers een vir een by en klop deeglik na elke byvoeging. Gee 'n fyn tekstuur.
2. Klop wit en geel saam en voeg stadig by. As te vinnig bygevoeg is, skif die deegmengsel.
3. Geskei: voeg eiergeel by die geroomde smeer en suiker. Witte word styfgeklop en aan die einde bygevoeg, dan is die koek baie lig. Moenie witte te styf klop nie – anders is volume kleiner en wit spikkels van gestolde albumien is sigbaar.

SUIKER

KLASSIFIKASIE

1. Korrelsuiker (granulated) is verkrybaar in verskillende grade van fynheid. Fyn korrelsuiker gee die beste resultate. Groewe

korrelsuiker kan met 'n rolstok gerol word of gemaak word om dit fyner te kry, maar dit gee nie sulke goeie resultate nie, want dit is te poeieragtig.

2. Strooisuiker (castor) smelt makliker as korrelsuiker. Botter en suiker room vinniger as strooisuiker gebruik word en resultate is bevredigend.
3. Moenie versiersuiker in plaas van gewone suiker vir gebak gebruik nie. Dit bevat meestal mielieblom of ander styselprodukte om klontvorming te voorkom. Gee 'n swaar, vaste gebak.
4. Geel en bruinsuiker word gebruik vir geur en kleur. Vervang per massa en nie per volume nie, want dit is losser en grower as korrelsuiker. Moenie gewone wit suiker wat geel gekleur is, koop vir regte geelsuiker nie.  $2 \text{ k korrelsuiker} = 2.5 \text{ k bruinsuiker}$ .
5. Heuning:  $1 \text{ k heuning} = 1 \text{ k suiker minus } 1/4 \text{ vloeistof}$ .

#### Te veel suiker

1. Tekstuur: 'n hoë proporsie suiker gee 'n sagter tekstuur as 'n laer proporsie. Te veel suiker gee 'n taai tekstuur. Die kors is suikerig.
2. Die deeg is geneig om loperig te wees en loop maklik oor die rand van die pan.
3. Die koek sak maklik in. Met 'n hoë persentasie suiker sal die koek minder maklik insak as die deeg langer gemeng word.
4. Onopgeloste suiker kom voor wanneer botter en suiker onvoldoende geroom is, of in resepte met swak verhoudings. Vertoon as wit suikeragtige stippels op die gebak.

#### Vervang van suiker

Heuning of stroop kan suiker vervang. Gebruik 1 koppie heuning in plaas van 1 koppie suiker en verminder die vloeistof met  $1/3$  koppie.

#### SMEER ("shortening")

##### TIPE

1. Botter word meestal verkies bo onder vette. Gee die beste geur. Gee fyn tekstuur en sagte krummel. Hou langer vars. Moenie smelt tensy die resep daarvoor vra nie (85 % vet).
2. Margarien bestaan uit gehidrogeneerde ~~walvis~~ en plantolies met nie meer as 10 % bottervet nie. Margarien kan botter in alle gebak vervang. Vervang op 'n gelyke basis. Eksperimente het getoon dat margarien 'n meer krummelrige tertdeeg gee as botter. Geur ontbreek by gebak (85 % vet).
3. Kookvette (gehidrogeneerde oliesoorte). Bevat 100 % vet terwyl

botter en margarien slegs 85 % vet bevat. Gebruik dus sowat 4/5 van die hoeveelheid aangegee vir botter. Resepte gee gewoonlik 3/4 van die hoeveelheid aan omdat dames nie akkuraat meet nie. Te veel plantvet is 'n groter fout as te min. Dis nie so geurig nie en kan selfs 'n bysmaak gee.

4. Room kan botter vervang in botterbroodjies en broskors. Dit is baie eenvoudiger om aan te maak - meng net. Vir botterbroodjies: gebruik 250 ml room vir 750 ml meelblom. 25 ml dik room = 10 ml botter plus 15 ml melk.
5. Olie is suksesvol vir baie tipes gebak. Kan gesmelte botter in resep vervang - gebruik 4/5 van die voorgeskrewe hoeveelheid botter, want olie is 100 % vet (nie geslaagd by tertdeeg nie) - min lug kan ingeklop word, vergoed hiervoor deur die eierwit apart te klop en laaste in te vou. Gebak met olie het meer eier in.

#### Meet van smeer

1. Moet akkuraat wees: meet by voorkeur met 'n massameter.
2. Meting per volume: merk 'n 500 g pakkie in 10 dele ('n 250 g pakkie in 5 dele) elke deel is gelyk aan 50 g (of 50 ml). Bereken benodigde hoeveelhede op hierdie basis.
3. Volume in eetlepels en koppies in ou resepte aangegee:
  - a. Amerikaanse mate en resepte gee 16 eetlepels op 1 koppie van 8 onse aan. Dit is die volume verhouding van ons ou resepte.
  - b. Engelse en kontinentale mate (en ook resepte) gee 12 eetlepels op 1 koppie van 10 onse aan. Engelse en kontinentale meeteteetlepels het hierdie grootte.
  - c. Om onse te reken na eetlepels (ou resepte):  
1 ons botter - 2 Amerikaanse meeteteetlepels  
1 ons botter -  $1\frac{1}{2}$  Engelse of kontinentale meetlepels

#### 4. Metriek afmerings:

Die standaardmeetkoppie van 250 ml = 20 meetlepels  
van 250 ml = 250 g smeer  
van 12,5 ml = 12,5 g smeer

#### 5. Om 'n breuk van 'n meetkoppie te meet byvoorbeeld 50 ml:

vul 'n meetkoppie tot by 200 ml merk met water; sit stukkies botter in tot die water by 250 ml merk lê: giet water af.

#### Room van botter

1. In matige weer is dit die beste om die botter lank genoeg by kamertemperatuur te hou totdat dit die regte bestandheid het, bv. oornag.

2. Harde botter (winter, of direk uit koelkas): In somer tap kraanwater in 'n bak sodat dit 5 - 10 cm lê.

Sny botter in skyfies en laat lê in water tot sag genoeg. In winter - voeg genoeg warm water by kraanwater totdat die water skaars lou is. Moet geensins warm wees nie. Verder soos hierbo. Wanneer sag genoeg, gooi die water af en druk met 'n houtlepel of mes om die orige water uit te pers.

3. Vir botterkoeke moet botter eers alleen geroom word. Voeg dan suiker lepel vir lepel by. Hou so aan tot geen korrels meer sigbaar is nie. Fyn korrelsuiker of strooisuiker room baie makliker as growwe korrelsuiker.

#### MEEL EN MEELBLOM

#### KLASSIFIKASIE

- |  |  |
|--|--|
| 1. Volkoringmeel (whole wheat meal):     | 100 % ekstraksie gebreekte koring, gerolde koring en gevlokte koring is vorms van volkoringmeel. |
| 2. Bruinbroodmeel (brown bread meal):    | 90 % ekstraksie.   |
| 3. Witbroodmeelblom (white bread flour): | 80 % ekstraksie.   |
| 4. Koekmeelblom (cake flour):            | 70 % ekstraksie.   |

#### KWALITEIT

1. Gebruik die beste kwaliteit vir die doel.
2. Meel moet droog wees. Klam meel gee swak resultate bv. bars bo-op, clam of taai korsie, kluitjie laag op boom.
3. Growwe of swak kwaliteit meel: bakgehalte van meel bepaal deur -
  - a. tipe koring (harde of sagte koring)
  - b. metode van maal
  - c. vermenging (blending)

Kwaliteit van en kwantiteit gluten bepaal of meel meer geskik is vir koek- of broodbak. Growwe of swak meel is geneig om 'n broodagtige koek te gee. Vervang 1 e meelblom uit elke koppie met 1 e mielieblom. Dit verminder die gluten maar verander nie die grootte van die styselkorrels nie. Pas die hoeveelheid vloeistof aan by die glutengehalte.

#### MEET EN HANTERING

Meet liggies - moenie koppie stamp nie. Skraap gelyk af.

Sif saam met droë bestanddele soos rysmiddel, sout, speserye, ens.

Sif weer in die deegmengsel in.

**TE VEEL MEEL**

Droë tekstuur. Groot growwe barste. Smaak melerig.

**RYSMIDDELS**

**TIPE**

1. Stoom: "Pop-overs", poffertjiedeegmengsels, pannekoek.
2. Eiers: suikerbroodtipes en alle gebak waarin eiers voorkom. Hoe meer eiers gebruik word, hoe minder rysmiddel word gebruik. Wanneer resepte verander word, moet 'n korreksie aangebring word.
3. Lug: lug wat ingeklop en ingevou is gedurende die aanmaakproses, sit uit by verhitting en laat rys bv. room van botter en suiker, klits van eiers, sif van meel.
4. Potas en vlugsout ("potash and baking ammonia") word in baie oudtyste resepte aangetref. Kan ewe goed met ander rysmiddels vervang word.
5. Koeksoda of natriumbikarbonaat:
  - a. Wanneer alleen verhit, word koolsuurgas vrygestel en wassoda bly oor as 'n residu. Wassoda gee 'n onaangename smaak en geur en 'n geel kleur.
  - b. Wanneer koeksoda verhit word met een of ander suur, word dubbeld die hoeveelheid gas by (a) vrygestel, en die residu bestaan uit 'n redelike smaaklose sout wat onskadelik is.
  - c. Moenie soda in warm water of melk oplos nie. Helfte van die gas raak verlore.

Dit was vroeër die gewoonte omdat die soda in growwe kristalle verkoop was, wat vlekke in die gebak veroorsaak het.

6. Bakpoeier bestaan uit: 1 deel koeksoda, 2 dele tartraat of suurfosfaat en 1 deel mielieblom of soortgelyke neutrale styselprodukte. In 'n goeie kwaliteit bakpoeier word alle soda geneutraliseer, anders vorm wassoda, wat onaangenaam is.
7. Suurdeeg bestaan uit gisselle wat suiker as voedsel gebruik en koolsuurgas en alkohol verdamp tydens die bakproses maar help om die aangename, prikkelende smaak van suurdeeggebak te verskarp. Sien verder by "brood".

**VERHOUDING VAN RYSMIDDEL**

1. Botterkoekoek: 5-7 ml bakpoeier vir 250 ml koekmeelblom.

2. Botterbroodjies, kolwyntjies en ander vinnige gebak: 10 ml bakpoeier vir 250 ml koekmeelblom.
3. Vir elke ekstra styfgeklopte eierwit word 3 ml minder bakpoeier gebruik.

#### VERVANGING VAN RYSMIDDEL

20 ml bakpoeier = 5 ml koeksoda + 12 ml kremertart  
5 ml koeksoda + 500 ml suurmelk  
5 ml koeksoda + 250-500 ml stroop (suurgehalte van verskillende soorte stroop wissel)  
5 ml koeksoda + 125 ml suurlemoensap  
5 ml koeksoda + 500-3000 ml (suurgehalte wissel)  
5 ml koeksoda + 90 ml asyn

Gedroogte vrugte bv. in 'n vrugtekoek of vrugtebrode en vrugtesappe sal ook koeksoda neutraliseer maar dis moeilik om hoeveelhede aan te gee.

#### TE VEEL RYSMIDDEL

1. Tekstuur is grof
2. Smaak na wassoda en het 'n sodareuk
3. Kleur onaantreklik – bruin of groen
4. Die soda maak die gluten sag – koek sak maklik in

#### HOOGTE BO SEESPIEËL

1. Gebruik minder bakpoeier by 'n hoë ligging (moontlike rede waarom beproefde resepte soms misluk).
2. By 'n hoë ligging is 'n laer proporsie suiker 'n verbetering.
3. Gebruik 'n effens hoë baktemperatuur.

#### EFFEK VAN SUUR OP GLUTEN VAN BROODDEEG:

1. Suur maak gluten elasties, rekbaar en oplosbaar.
2. Dus 'n groter volume tot op 'n stadium.
3. Soos die suurgehalte verder verhoog word, neem die rekbaarheid af omdat die gluten te sag word en soos die gas die deeg opstoot, breek die drade en die selle stort ineen.

#### EFFEK VAN SUUR OP GLUTEN VAN BESLAG:

1. Alkalie maak ook die gluten rekbaar en elasties.
2. Met verdere verhoging van die alkalie, neem die rekbaarheid van die gluten vinniger af as in die geval van suur. Die selwande word dus gouer sag en stort ineen.

3. Dié reaksie, tesame met die groot hoeveelheid vloeistof by gemmerbrode en sjokoladekoek veroorsaak die tipiese tekstuur - grof en met dik selwande.
4. Die delikate tekstuur van produkte wat soda bevat, is te wyte aan die versagtende effek van die soda op die gluten.

OORMAAT SODA:

1. Growwe, onregelmatige selle as gevolg van die breek en ineenstort van die selle met oormatige gasvorming.
2. Vertraagde deurdringing van hitte deur die beslag tydens bakproses. Dit lei tot vertraging van die vaspak van die mengsel. Daar is dus meer tyd vir die uiteensetting van die gas wat gevorm word.
3. 'n Gat of holte word in die produk gevorm as gevolg van ineenstort van die selwande. Dit gebeur veral as die mengsel 'n rukkie gelaat word voordat dit gebak word. Die hitte van die oond set die korsie en in die binnedeel, wat die laaste vaspak, gaan gasvorming aan, sowel as die inwerking van alkalie/soda op die gluten.
4. Koek kan insak in plaas van om 'n holte onder die kors te vorm.
5. Kleur: - Hoe meer soda hoe donkerder vanweë die effek van soda op:
  - die kleur van die meel
  - dekomposisie van die stroop
  - tannien of pigment van stroop in 'n alkaliese mengsel
  - soda verander die kleur van lig of effens rooibruin na effens donkerbruin
  - gemmerbrood met bakpoeier en soda in die mengsel is lichter van kleur.
6. Smaak: Met 'n oormaat soda is 'n seepagtige alkaliese smaak merkbaar. Gemmerbrood met bakpoeier smaak anders as een met soda omdat dit met komponente van die stroop in lig verbind en 'n minder skerp nasmaak gee.
7. Tekstuur: Soda maak gemmerbrood en sjokoladekoek minder klam.
8. Effek op kakao: - Kleur: Soda maak 'n mengsel met kakao donkerbruin. As die mengsel bakpoeier ook bevat beïnvloed dit weer die kleur en maak dit rooibruin.
  - Tekstuur: Soda maak sjokoladekoek effens minder klam.
  - Smaak: Verminder die smaak van kakao.

### VLOEISTOF

#### HOEVEELHEID:

1. Hoe sterker die gluten of hoe meer gluten in die meel, hoe meer vloeistof sal 'n gegewe hoeveelheid meel opneem. Baie broodresepte sê dus net: knie genoeg meel in tot 'n stywe deeg.
2. Te min vloeistof: kompakte, droë tekstuur, kors bars.
3. Te veel vloeistof: groot rysgate, sak maklik in, deeg is slap en loop maklik oor die rand van die pan.

#### SOORT VLOEISTOF:

1. Melk: gee 'n klammer gebak, rys effens minder. By brood moet die melk eers tot by kookpunt verhit word om ongewenste bakterieë en giste te vernietig wat by die lang rysperiode vreemde smake kan laat ontwikkel. Die mengsel is ryker en meer voedsaam.

As karringmelk nie beskikbaar is nie, kan vars melk so suur gemaak word: 250 ml melk + 12,5 ml suurlemoensap of 12,5 – 25 ml asyn, hang af hoe suur die asyn is.

2. Water: gee 'n ligte los gebak (veral by pannekoek, botterbroodjies).
3. Vrugtesappe: gee kleur en geur en neutraliseer koeksoda.

#### MENGMETODE VIR GEBAK:

Die erkende metode van aanmaak moet vir die verskillende tipes gebak gebruik word. Die metode moet ook so aangewend word dat die tipiese tekstuur verkry word.

Persone wat 'n elektriese menger besit, klits soms hul botterkoekmengsels só baie dat dit lyk asof die koek volgens die smeltmetode gemaak is. Dit is net so 'n groot fout as wanneer die smeltmetode werklik gebruik word.

Wanneer 'n bepaalde resep vir 'n kompetisie voorgeskryf is, (bv. maatskappy) moet die metode wat vir die resep aangegee word, gevolg word. As dit nie die tipiese tekstuur van daardie metode het nie, tel dit teen die vertoner. Die grootste flousery kom deurdat vertoners die smelt-in plaas van die roommetode gebruik – dis baie moeilik om die twee metodes te onderskei t.o.v. tekstuur.

#### HOEVEELHEID MENG VAN DEEG:

1. Te min meng: Voorkoms – korsie blink  
bak maklik bruin bo-op  
rys met 'n punt  
Tekstuur – grof
2. Genoeg meng: Voorkoms – korsie mooi dof  
goeie bruin kleur

- effe rond bo-op  
Tekstuur - goed

3. Te veel meng: Voorkoms - kors bly vaalwit  
- baie plat bo-op  
Tekstuur - taai en wys tonnels

TOEKENNING VAN PUNTE:

85 %	Voorkoms Tekstuur Smaak	- Baie goed
75 % - 84 %	Voorkoms Tekstuur Smaak	- Nie so goed - Goed - Goed
74 % - 70 %	Voorkoms Tekstuur Smaak	- Swak - Swakkerig - Goed
70 %	Voorkoms Tekstuur Smaak	- Swakkerig
60 %	Voorkoms Tekstuur Smaak	- Baie swak

(2.) INDIEPTE STUDIE VAN SUURDEEGGEBAK

1. SUURDEEGGEBAK

a. KLASSIFIKASIE

- i. Grofbegak met suurdeeg - sluit in brood en beskuit.
  - ii. Fyngebak met suurdeeg - sluit in alle mengsels waar groter hoeveelhede smeer, suiker, eier, droëvrugte en ander geurmiddels bygevoeg word en wat gewoonlik redelik vars geëet moet word bv. koffiekoeke, sweedse teering, kaneelrolletjies, noenmaalbroodjies, bolletjies, ens.
1. Die gis en meelsoort moet in pryslys vasgestel word om eenvormige inskrywings te kry.  
Witbrood van broodmeelblom gemaak.  
Bruinbrood - gesifte meel.  
Volgraanbrood - ongesifte of mengsel van gesifte en ongesifte meel omdat meel wat baie grof gemaak is, soms 'n baie los krummel het en swak rys. Vir standaardgrootte, gebruik 750 g meel.
2. Semels, gerolde of gevlokke koring mag by bruinbrood gevoeg

word of die gevormde deeg mag daarin gerol word.

3. Koekmeelblom mag nie vir witbrood gebruik word nie – gee 'n spierwit kleur in teenstelling met die romerige witkleur van broodmeelblom.

#### 4. Gluten

- a. Gluten is die proteïenbestanddeel van meel wat met die byvoeging van vloeistof en knie 'n netwerk van draadjies vorm wat die stysel, suiker, gas, ens. vashou.
- b. Hierdie draadjies is elasties en rek sodat die deeg kan rys. Die kwaliteit, eerder as die kwantiteit van die gluten bepaal die bakgehalte van meel. Kies meel met gluten van hoë gehalte – bepaal deur daarmee te bak.
- c. Deur deeg te knie, ontwikkel die gluten en word meer rekbaar, gedurende die rysperiode rek die glutendrade verder om 'n fyn elastiese tekstuur te gee. As die rysperiode egter te lank is, breek die drade en gate vorm onder die kors van die brood of brood kan selfs in uiterste gevalle plat slaan.
- d. Gluten moet ontwikkel word – is dan elasties en rekbaar. Dy beter uit as gas vorm en skeur nie so maklik nie. Gee dus 'n fyner tekstuur en groot volume.
- e. Ontwikkeling van gluten geskied hoofsaaklik meganies, dit wil sê moet deeglik geknie word. 'n Lang rysperiode ontwikkel ook gluten deurdat die gluten meganies gerek word wanneer die deeg rys. Die alkohol wat vorm, maak die gluten sagter sodat dit meer elasties en rekbaar is.

### SUURDEEG

#### 1. Suurdeeg

- a. By brood is die rysmiddel suurdeeg.
- b. Die pryslys moet die soort suurdeeg meld – bv. saamgepersde-, aartappel-, soet-, ou-, droëgis of hopsuurdeeg, asook korrelsuurdeeg.

Soetsuurdeeg – tipiese reuk; digte, fyn tekstuur.

Ou suurdeer – effense suurderige reuk en tipiese ronde rysgaatjies met relatiewe dik selwande.

Gepersde suurdeeg en aartappelsuurdeeg – moeilik om te onderskei veral as aartappelwater gebruik word om die spons van die gepersde suurdeeg te maak.

Rosyntjiegegis of mos word vir mosbeskuit en tradisionele rosyntjiebrood verlang.

2. Die gisselle moet genoeg voedsel hê.

- a. Suiker - voeg altyd suiker by suurdeeg en tot 10 ml suiker by elke 1 kg ongesifte meel. Suiker help ook om 'n mooi bruin kors te gee.
- b. Aartappels - aartappelwater is baie goeie voedsel vir gis. Dit stimuleer gisgroei en gee 'n syagtige glans en 'n fyn tekstuur aan brood.
- c. Hops en rosyntjies is ook goeie voedsel.

### 3. Temperatuur

Gisselle ontwikkel die beste by 29°C dit wil sê net onder bloedhitte. Grootste fout by suurdeeggebak is dat rystemperatuur te hoog is. As temperatuur te hoog is: gisselle word eers onaktief daarna gedood, deeg rys stadiger, sure ontwikkel. As temperatuur te laag is: gisselle onaktief, rys baie stadig, suur smaak kan ontwikkel.

4. Platknie - 'n lang rysperiode gee 'n beter tekstuur, 'n witter kleur by wit brood, 'n beter volume. Is noodsaaklik dat deeg platgeknie word, want koolsuurgas gaan op rondom gisselle hul voedsel raak op en hulle raak onaktief. Dit bewerkstellig ook 'n meer egalige verspreiding van alle bestanddele en hitte. 'n Te lang rysperiode (veral as nie platgeknie nie) gee 'n droë, growwe brood wat suur en na suurdeeg smaak.

### 5. Vloeistof

- a. Water word gewoonlik gebruik.
- b. As melk gebruik word, moet dit tot kookpunt verhit word om bv. melksuurbakterieë wat suur brood kan laat ontwikkel, te vernietig.

Melk gee 'n fyner tekstuur aan brood en dit bly langer vars, maar die brood rys minder is meer vas. Gebruik dus liefs melk en water om die helfte.

- c. Aartappelwater is soos reeds bespreek uitstekende vloeistof om te gebruik.
- d. Die hoeveelheid vloeistof wat in resepte aangegee word, is slegs 'n aanduiding en wissel volgens die gehalte van die meel. Hoe hoër die proteïengehalte van die meel. Hoe hoër die proteïengehalte van die meel, hoe meer vloeistof neem dit op.

### 6. Smeer

- a. Botter verleen geur.
- b. Gee sagter krummel.

- c. Brood rys meer omdat die smeer die glutendrade as't ware smeer sodat hulle langer kan uittrek.
- d. Brood bly langer vars.
- e. Die Koringraad het gevind dat 20 ml smeer per kg meel die optimum is om gehalte te verbeter.
- f. Te veel smeer vorm lagies om die gisselle sodat hulle nie suurstof kan kry nie en die brood rys minder.

#### 7. Sout

- a. Gee smaak.
- b. Gee 'n fyner tekstuur aan die brood omdat dit die gisswamme se werking binne perke hou en die gluten as't ware taai maak. Brood sonder sout het 'n los, gaterige tekstuur en 'n groot volume terwyl brood met te veel sout min of glad nie rys nie en 'n rubberagtige tekstuur het. Dikwels het so 'n brood donker strepe met 'n vaste tekstuur.

#### MENGMETODES VIR SUURDEEGGEBAK

Daar is drie hoofmetodes van meng:

- a. Sponsmetode (Sponge method)
- b. Direkte suurmetode (Straight dough method)
- c. Sagte deeg metode (Slack dough or butter method)

#### A. SPONSMETODE

- 1. Word berei vir aktiewe gis, louwarm water en genoeg meel om 'n dun, gladde beslag te vorm. Suiker kan bygevoeg word om gisting te verhaas.
- 2. Die sponsmengsel word op 'n warm plek gehou tot dit goed gegis is; moet lig en vol borrels wees.
- 3. Rysperiode varieer volgens gissoort:

saamgeperste suurdeeg)	
aktiewe droë gis en )	$\frac{1}{2}$ - 1 uur
soetsuurdeeg )	
droë giskoek en )	8 - 10 uur
suur-suurdeeg )	
- 4. Meel en orige vloeistof word bygeknip om 'n sagte deeg te vorm. Die aktiewe spons verkort die rysperiode voor en na gevorm en in panne geplaas is.
- 5. As die sponsmengsel te lank gelaat word - verswak die gis en 'n onaangename geur en reuk ontwikkel en sal nie

die deeg bevredigend laat rys nie.

6. As die spons nie goed grys is na 'n redelike periode van gisting nie, moet dit nie gebruik word nie.
7. Die metode word algemeen gebruik vir noenmaalbroodjies, broodrolle en ander fyngebak met suurdeeg soos koeksisters, oliebolle, ens.

B. DIREKTE INSUURMETODE

1. Aktiewe gis word gemeng met louwarm water en ander bestanddele en genoeg meel om 'n hanteerbare deeg te vorm. Die deeg word geknie en dan warm toegemaak om te rys.
2. Die rysperiode is langer as in die vorige metode en varieer volgens die gissoort en hoeveelheid gis gebruik: 6-8 uur of oornag.
3. As deeg te warm toegemaak word, word gisselle vernietig, terwyl fermentasie vertraag word as die temperatuur te laag is. In albei gevalle sal die produk onbevredigend wees.
4. Die ideale temperatuur is 28°C.

C. SAGTE DEEG OF BESLAGMETODE

1. Die mengsel word nie geknie nie, maar met 'n lepel geklop.
2. Die metode is 'n kombinasie van die spons- en insuurnetodes.
3. Word gebruik vir ryk, soet produkte soos sjokolade- en koffiekoeke.
4. Ander bestanddele soos eier word bygevoeg om 'n fyner tekstuur te gee aangesien die sagtedeegmetode normaalweg 'n fyner growwer tekstuur gee.

MENG VAN DIE DEEG

1. Belangrik om gis of spons deeglik met meel te meng om dit egalig te versprei.
2. Vloeistof word gewoonlik by gis gevoeg en die meel geleidelik ingemeng.
3. Aangesien die absorbsievermoë van meel verskil, moet diskresie gebruik word deur net genoeg meel by te meng om 'n deeg te vorm wat nie meer klewerig is nie en geknie kan word.
4. By die sagtedeegmetode, waar die deeg nie geknie word nie, word net genoeg meelblom bygevoeg sodat die mengsel

met 'n lepel geklop kan word.

Die sagte deeg word direk in die panne geplaas of in 'n koelkas verkoel tot dit styf genoeg is om te hanteer bv. uitgerol te word.

#### KNIE VAN DEEG

1. Deeg word geknie met die doel om gluten te ontwikkel en elastisiteit van die deeg te verhoog.
2. Beste metode is om die deeg oor te vou en liggies met die palm van die hand te druk. Na elke omvou word die deeg 45 grade gedraai.

Die herhaaldelike vou, druk en draai van die deeg rek die deeg en maak dit glad en elasties.
3. Klein lugblasies onder die oppervlakte duif aan dat die deeg voldoende geknie is.
4. Gedurende die knieproses moet die deeg nooit so hard gedruk of gerek word dat dit skeur nie, aangesien dit die glutenstruktuur beskadig.
5. Deeg gemaak van meel met 'n hoë gluteninhoud kan langer geknie word as deeg gemaak van meel met lae gluteninhoud. Laasgenoemde word klewerig as dit te veel geknie word. Byvoeging van meel by deeg wat deur oorknie klewerig geword het, sal nie die posisie verbeter nie en die produk sal nogtans grof wees, 'n onegalige tekstuur, dik selwande, 'n plat oppervlakte en 'n klein volume hê.

Deeg te min geknie: growwe tekstuur, klein volume en swak kleur.

#### VORMING VAN DIE DEEG

1. Knyp af en vou of rol om gladde oppervlakte te verseker.
2. Moenie stukke afskeur nie, aangesien dit die gluten breek en die elastisiteit en tekstuur verswak.
3. As afgesny word met 'n mes, moet die deeg weer gevorm word om 'n ronde oppervlakte te verseker, anders sal die oppervlakte plat bly, met hoekige kante en effens hol wees as die deeg terugkrimp, behalwe by boerbeskuit waar dit die tipiese voorkoms is.

#### RYS VAN DIE DEEG

1. Die ideale rytemperatuur is 27-29°C.
2. Die volume is groter en die tekstuur fyner as die deeg een of twee maal afgeknied word voor die deeg gevorm word.

3. As afgesny word met 'n mes, moet die deeg weer gevorm word om 'n ronde oppervlakte te verseker, anders sal die oppervlakte plat bly, met hoekige en effens hol wees as die deeg terugkrimp, behalwe by boerbeskuit waar dit die tipiese voorkoms is.
4. Afnie verseker die vorming van sterker selwande en die egalige verspreiding van gas, sodat 'n egaliger en fyner tekstuur gevorm word.
5. 'n Tweede afknie en rysperiode word slegs aanbeveel vir deeg gemaak van meel, met hoë gluteninhoud.
6. Deeg wat te min grys het, sal nie elasties wees nie en dus 'n swak volume hê.
7. Deeg wat te lank rys, sal uiteindelik plat val, growwe tekstuur hê en klein volume omdat die gluten beskadig is deur oorverwerking daarvan. Dit kan 'n suur smaak ontwikkel. 'n Spons mag gelaat word om te rys en val, maar nie deeg nie.
8. Die tweede rysperiode is korter as die eerste en die temperatuur kan effens hoër wees. Die deeg rys vinniger in die panne as dit een of twee maal plat geknie is.
9. Deeg wat grys en platgeknie is, kan in die koelkas gebêre word vir latere gebruik. Laat gevriesde deeg by kamertemperatuur ontdooi, vorm en laat in warm plek rys tot dubbeld die grootte.

#### BAK VAN DIE DEEG

1. Bak in warm oond - 200-250°C sodra uitgrys tot dubbel volume. Die temperatuur kan verlaag word na 180°C na 15 minute.
2. Vir eerste 10-12 minute word die rys van die deeg in die oond voorgesit. Hierna word die vorming van gas deur die gisselle stopgesit deur hitte en die struktuur van die deeg word te ferm vir verdere uitsetting. Deeg van sterk meel rys goed in oond - goeie oonduitsetting.
3. As deeg nie voldoende vooraf grys het in die panne nie, sal fermentasie vinnig versnel as gevolg van die skielike hitte. Die gas sal so vinnig uitsit dat die bo-kors en korsies aan die kante van mekaar skeur en die fatsoen van die brood benadeel word.
4. Deeg wat te lank in die pan grys het, mag insak of plat val omdat die oorverwerkte gluten nie die skielike uitsetting van gas kan weerstaan nie. Die resultaat is 'n growwe tekstuur, dik selwande en 'n plat of gesakte, dik, taai bo-korsie.
5. As die oond te warm is, of te warm is aan die eenkant sal die deeg oprys en die korsie aan beide kante of net

aan die eenkant sal diep barste vorm. Dit benadeel die fatsoen en tekstuur.

6. As die oond te koud is, laat dit die brood langer rys in die oond en gee 'n growwe, droë tekstuur, veral in die bo-kors. Die korsie sal ook bleek en taai wees.
7. Te lank gebak: droog die produk uit, met droë krummel en dik korsie.
8. Die korsie van suurdeeggebak is bros en as dit met water bestryk word, wanneer dit uit die oond kom.

Die korsie is sag en net effens bros as dit met gesmolte botter verdunde melk of suiker en water bestryk en dan verbruin word.

Dit word ook gebruik om die bo-kors te verglans.

FERMENTASIE (eerste rysperiode voordat deeg in panne oopgemaak word)

As deeg met suurdeeg as rysmiddel rys, gebruik die gis net soos 'n mens suurstof en gee koolsuurgas af. As die temperatuur te laag is, gebruik die gis die suurstof nie vinnig genoeg nie, sodat melksuurbakterieë ook kan kry om te ontwikkel - suur, vaste brood.

Beste fermentasietemperatuur is 26°C; onder 20°C groei die gis baie stadig en by 65°C word dit gedood.

#### OONDUITSETTING

1. Oonduitsetting is die fyn traliewerk wat in die korsie rondom die brood net waar die ronding van die boonste korsie begin, gesien kan word.
2. Dit duif op die hoeveelheid wat die brood nog rys nadat dit in die oond gesit is en voordat dit set.
3. Dit gee 'n baie duidelike aanduiding van die gehalte van die meel, of die brood te veel geknie is en of dit te veel gerys het.

#### VOORKOMS

1. Fatsoen van pan moet goed wees. Panne op mark moet altyd te vlak. Brood rys oor rand van pan en maak walle. Grootte van pan moet reg wees vir die hoeveelheid deeg. Soms is enigste raad om panne te laat maak. Buitengewone vorms van brood onwenslik tensy deur pryslys aangedui.
2. Verglansing: brood kan met vet of water gesmeer word. Nie met eier of suikerwater nie.
3. Kleur: moet 'n ryk neutbruin kleur hê. Bleek kleur is

te wyte aan min suiker in die deeg bv. swak diastasewerking, of min suiker bygevoeg of 'n te koue oond.

Draderigheid of leng ontwikkel in brood as gevolg van bakteriese besmetting. Kan van die meel of die suurdeeg afkomstig wees. Kom veral in die somermaande voor.

#### OPMERKINGS

Om leng of draderigheid in brood te voorkom, moet die volgende gedoen word:

1. Was alle gereedskap en broodblikke met kookwater, waarby bietjie asyn gevoeg is (25 ml asyn, 600 ml water)
2. Voeg 12,5 ml asyn per 600 ml meel by die vloeistof waarmee die deeg aangemaak word.
3. Gebruik genoeg aktiewe gis.
4. Laat deeg by beheerde temperatuur rys.
5. Bak brood goed uit en laat vinnig afkoel.
6. Bêre brood op 'n koel, skoon droë plek of in plastieksakkie in koelkas.

#### EIENSKAPPE VAN 'N GOEIE BROOD

Voorkoms: Mooi reëlmatige fatsoen

middelmatige grootte

goeie volume

lig in gewig in verhouding tot grootte

mooi, gladde, gronde bo-kors

egalig bruin en nie te donker nie

sye en onderkors glad, fyn, effens bros en  
egalig

ligbruin gebak met geen tekens van vuue of  
barste nie

sye regop

geen panmerke afkomstig van smeer in panne  
gebruik - waar bo-kors en sye saamslut is die  
weefsel fyn uitgereik en daar is nie 'n diep  
bars of oorhangende bo-kors nie, dit is 'n  
aanduiding van goeie oondrys (ovenring) kors  
deurgaans dun en bros.

Tekstuur:	Die brood moet maklik met 'n saagtandmes gesny kan word – dit moet veerkrachtig voel en na die oorspronklike fatsoen uitdy as dit saamgedruk word.
	Lugselle betreklik fyn en reëlmatrik met dun syagtige selwande – die gesnyde oppervlak moet 'n sagte satynagtige glans hê – die krummel moet sag, veerkrachtig, effens kalm, maar nie deegagtig of kluitjie, grof of droog wees nie.
Kleur:	Egalig, nie streperig nie en kenmerkend van die soort meel.
Smaak en geur:	Aangename neutsmaak, vry van bysmake afkomstig van swak gehalte bestanddele, of wat ontwikkel het gedurende fermentasie as gevolg van swak temperatuur beheer, te veel rys, ens.
FOUTE BY SUURDEEGGEBAK EN DIE OORSAKE DAARVAN	
<u>FOUTE</u>	<u>OORSAKE</u>
VOORKOMS	
Volume te klein	<ul style="list-style-type: none"><li>– Meel met swak glutengehalte</li><li>– te veel suiker of smeer</li><li>– deeg klewerig van te veel knie</li><li>– te min in pan grys.</li></ul>
Volume te groot	<ul style="list-style-type: none"><li>– Te veel in pan grys</li><li>– te veel deeg vir pan</li><li>– oond te koud</li><li>– oondrysperiode te lank.</li></ul>
Onegalige fatsoen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Nie netjies gevorm nie</li><li>– te veel deeg vir die pan</li><li>– onegalige oondtemperatuur</li><li>– te min of te veel in die pan grys</li><li>– panne te na aan mekaar in die oond geplaas.</li></ul>
Kors gebars	<ul style="list-style-type: none"><li>– Deeg te styf</li><li>– te min in die pan grys</li><li>– oond te warm sodat die kors hard bak, terwyl die deeg nog rys en opstoot.</li></ul>
Fyn lugblasies	<ul style="list-style-type: none"><li>– Te vinnig afgekoel (in trek gestaan).</li></ul>
Groot luggate onder dun bros kors	<ul style="list-style-type: none"><li>– Te veel in pan grys</li><li>– baie warm oond; die kros bak hard, in die luggerysde deeg</li></ul>

		krimp effens en vorm groot gate onder die kors.
Dopvormige bo-kors weerskante losgebars		<ul style="list-style-type: none"><li>- Meel met swak glutengehalte</li><li>- te min oprys, vooraf en in die panne</li><li>- deeg verkluim.</li></ul>
Kors taai		<ul style="list-style-type: none"><li>- Nie uitgerys voor dit gebak is nie</li><li>- te veel sout</li><li>- swak kwaliteit meel</li><li>- deeg te veel geknie, en word taai.</li></ul>
Bleek kors		<ul style="list-style-type: none"><li>- Meel met swak glutengehalte</li><li>- te veel sout</li><li>- oond te koud</li><li>- oppervlak van deeg droog geword terwyl dit in die panne gerys het</li><li>- nie lank genoeg gebak nie</li><li>- geen suiker</li><li>- swak diastase werking.</li></ul>
Gebrande kors		<ul style="list-style-type: none"><li>- Oondtemperatuur te hoog.</li></ul>
TEKSTUUR	Dik kors	<ul style="list-style-type: none"><li>- Te lank en stadig gebak</li><li>- te min gerys klewerige deeg van swak glutengehalte.</li></ul>
Taai kors		<ul style="list-style-type: none"><li>- Swak gehalte meel</li><li>- te veel sout en nie goed uitgebak nie</li><li>- deeg van sterk meel baie geknie sodat gluten te veel ontwikkel het</li><li>- nie genoeg gerys nie.</li></ul>
Kleur van krummel donker		<ul style="list-style-type: none"><li>- Soort suurdeeg wat gebruik is</li><li>- (Soetsuurdeeg gee 'n donkerder kleur)</li><li>- swak gehalte gis</li><li>- soort en gehalte meel</li><li>- te veel gerys</li><li>- te warm of koud geword gedurende rysperiode.</li></ul>
Streperig		<ul style="list-style-type: none"><li>- Bestanddele nie goed gemeng nie</li><li>- meel bygevoeg nadat deeg 'n tyd lank geknie is en begin klewerig word</li><li>- meel bygevoeg nadat deeg gerys het</li><li>- deeg bo-op droog geword gedurende fermentasie</li><li>- te veel sout</li></ul>

		- swak gehalte meel - swak gehalte gis.
	Grawe tekstuur	- Gis of meel of albei van swak gehalte - nie goed geknie nie - te veel grys - deeg te slap - oondtemperatuur te laag.
	Swaar brood	- Swak gehalte gis - swak gehalte meel - te veel sout - te styf of te slap aangemaak - te min grys nie goed uitgebak nie.
	Krummelrig	- Swak gehalte meel - te veel grys - bakomstandighede (gunstig).
SMAAK	Suur	- Swak gehalte gis of meel - te lank grys - te warm gehou gedurende fermentasie - oond te koud, oondrys dus te lank. - Ou suurdeeg gee 'n kenmerkende, effens suur maar aangename smaak behalwe as dit te lank rys - nie uitgebak nie.
	Smaakloos	- Te min sout.
	Sout	- Te veel sout.
	Vreemde smaak	- Meel het smaak opgeneem bv. uie, parafien, ens. Harde of swawelsoute in water - gis oud.

#### BESPREKING

##### BROOD EN NOENMAALROLLETJIES (p. 10)

1. Word van koekmeelblom, broodmeelblom en gesifte meel gemaak. Enige gissoort kan gebruik word.
2. Die deeg is sagter en ryker as gewone brooddeeg.
3. Maak altyd 'n spons vir noenmaalbroodjies omdat hoë vet- en suikerinhoud die gisgroei vertraag.
4. Broodrolletjies is ongeveer 12-18 cm lank, noenmaalrolletjies is klein, ongeveer 8 cm lank.

5. Vorm moet prakties wees, sodat dit maklik gebreek en met botter gesmeer kan word bv. ovaal, klawers of Parkerhouserolle.
6. Kan verglans word met verdunde melk voor dit gebak word.
7. Brioché is suurdeeggebak met eier in en word nie geknie nie – word gewoonlik vir fyngebak met suurdeeg gebruik.

Beoordeling: word gewoonlik gebreek.

#### BOLLETJIES VAN SUURDEEG (p. 10)

1. Pryslys moet besonderhede gee bv. meelsoort en/of suiker, rosyne of ander geurmiddels.  
Paasfeesbolletjies (Hot Cross Buns) is tipiese voorbeeld hiervan.
2. Vorm gewoonlik rond of ovaal.
3. Mag met suikerwater verglans word.

#### ROSYNEBROOD

1. Rosyne- of mossuurdeeg gee die beste geur. Ander gissoorte mag gebruik word.
2. Gebruik 500 g ontpitte rosyne vir 1 kg koekmeelblom. As rosynebrood gesny word, moet daar ten minste 5 tot 6 rosyne in 'n sny wees.
3. Gebruik ontpitte (seeded raisins) en nie pitlose rosyne (seedless raisins) nie. Laasgenoemde gee nie die kenmerkende geur nie.

Geen ander geurmiddels of vrugte mag gebruik word nie – vergelyk Europese resepte waarin anyssaad, kaneel, versuikerde skil, ens. gebruik word.

4. Knie deeg klaar, druk deeg in 'n plat stuk, strooi rosyne oor, rol op en knie weer om rosyne te versprei. Druk rosyne wat uitpeul terug wanneer deeg oopgemaak word, om te verhoed dat dit aanbrand.
5. Verkleuring van deeg
  - a. Rosyne deurgesny of baie gekneus.
  - b. Moet droog wees – nat rosyne vlek deeg.
  - c. Rosyne te lank met deeg geknie sodat dit stukkend gaan.
6. Verglans met suikerwater 'n rukkie voor dit uit die oond kom. Mag nie taai voel of in strepe langs die kante afloop nie.
7. Tekstuur moet baie lig en veerkrachtig wees – word soms te styf geknie. Om verkleuring van die deeg te verhoed. Dit het dan 'n

baie droé krummelrige tekstuur.

Beoordeling: Sny 'n 10 cm skyf af.

Rosynebrood het 'n effense soet smaak. Die korsie is ook soet as gevolg van verglansing.

#### MOSBOLLETJIES (VARS) (p.11)

1. Vra liefs in pryslys 'n pannetjie of blok mosbolletjies en nie 'n bepaalde aantal nie.
2. Bolletjies moet ewe groot wees – nie te groot of te klein nie. Gebruik skaal en weeg deeg om uniforme grootte te kry.
3. Rosyne- of mossuurdeeg moet gebruik word.

Mossuurdeeg - Parstyd in Boland – mos vryelik beskikbaar. Wanneer nie beskikbaar nie kan ongeveer ses koppies wit druiwesap vir 12-24 uur laat gis word. Suur dan hiermee in soos rosynesuurdeeg.

Rosynesuurdeeg - Sny 500 g rosyne deur en voeg ses koppies water wat gekook en tot louwarm afgekoel het by. Rosyntjesuurdeeg neem 3-4 dae om te gis.

Toets - Aangename mosreuk, binne gasborrels, rosyne dryf bo.

4. As giskoekie by mossuurdeeg gevoeg word, sal die beskuit nooit die kenmerkende lang vlok hé nie. Om gisting te verhaas, kan giskoekie die vierde dag bygevoeg word nadat die mosgeur klaar ontwikkel het.
5. Gebruik koekmeelblom. Anyssaad en eier kan bygevoeg word. Suiker word bygevoeg. Eier- of anyssmaak moet nie oorheersend wees nie.
6. Bolletjies word afgeknyp en nie gesny nie. Breek en toets of repe afgeskeur kan word.
7. Korsie, verglans met suikerwater. Beskuit wat uitgedroog word, word nie verglans nie, aangesien dit die bo-korsie donker, taai en hard maak.

#### MOSBESKUIT (p.11)

1. Bolletjies word in die lengte van mekaar gebreek, langwerpig en ewe groot. Elke beskuit moet heel wees, nie deurgebreek nie. Mag nie gesny word nie. Bolletjies moet dus klein oopgemaak word, sodat dit nie nodig is om dit deur te breek nie.
2. Vermy die outydse idee van vreeslike lang beskuite (15 cm hoog). 'n Goeie lengte vir die klaargebakte beskuit is 10 cm hoog.

3. Rykbruin bo-kors, goudbruin onder en egalige strooikleur uitgedroog.
4. Krummel moet fyn, bros en dwarsdeur droog wees.
5. Word nie verglans nie omdat dit tydens uitdroging te donker en die korsie taai en hard word.

Beoordeling: breek in dwarste en toets die krummel.

#### BOEREBESKUIT (p.11)

1. Gesifte of broodmeelblom kan gebruik word. Indien broodmeelblom gebruik word, maar die soetsuurdeeg met gesifte broodmeel gemaak word, sal daar nogtans effense semels sigbaar wees. As gesifte broodmeel te grof is, mag 1/3 broodmeelblom bygevoeg word.
2. Soetsuurdeeg of suursuurdeeg (ou suurdeeg) mag gebruik word:  
Soetsuurdeeg – kenmerkende dikker selwande en die rysgaatjies is besonder fyn en rond.  
Suursuurdeeg – gaatjies langwerpiger met 'n fyner selwand.
3. Metode van vorming
  - a. Rol stuk deeg met handpalms in lang, dun rol van ± 4 cm deursnee (deursnee van besemstok).
  - b. Sny stukke van 4–5 cm af en pak teenmekaar met die gesnyde kante op 'n gesmeerde pan.
  - c. Bestryk met gesmelte botter en pak tweede laag bo-op.
  - d. Bestryk weer met gesmelte botter.
  - e. Om uit te droog, breek die beskuite van mekaar los en breek deur waar twee lae opmekaar gepak was. Mag nie gesny word nie. Moet dwarsdeur droog en maklik breebaar wees – nie so bros as beskuit nie.
4. Geen suiker mag bygevoeg word nie –wel bietjie gerasperde neut.

In sommige streke word rosyne bygevoeg – nie toelaatbaar volgens handleiding nie (Noord-West).

5. Word nie verglans nie.

#### BRUINBESKUIT (p.12)

1. Vra bruinbeskuit op die pryslys as die meeste mense in die ongewing dit maak in plaas van die tipiese boerbeskuit.
2. Enige gis en gesifte of ongesifte meel kan gebruik word.
3. Mag 'n bietjie suiker byvoeg, maar moet nie oorheersend soet wees nie.

4. Bietjie neut, kaneel of anyssaad kan vir smaak bygevoeg word.
5. Gevorm in 'n lang bolletjie wat in die lengte van mekaar gebreek word. Mag nie gesny word nie.
6. Moet dwarsdeur droog, bros en krummelrig wees.

#### WITBESKUIT (p.12)

1. Brood of koekmeelblom kan gebruik word met enige soort gis.
2. Ander bestanddele soos suiker, eier, kondensmelk en geurmiddels mag bygevoeg word.
3. Vorm is 'n lang bolletjie wat van mekaar gebreek word. Mag nie gesny word nie.
4. Bo-kors rykbruin met kante egalige lichte strooikleur gebak. Strooikleurig uitgedroog.
5. Tekstuur is nie heeltemal so fyn as mosbeskuit nie.

### (3.) VINNIGE MEELMENGSELS

#### KLASSIFIKASIE

Die term dui aan 'n groot verskeidenheid produkte wat vinnig gemeng en gebak word en redelik vars geëet word.

1. Die mengsels word geklassifiseer volgens konsistensie.

Beslag: Dun – ongeveer 250 ml vloeistof of meer per 25 ml koekmeelblom. Die mengsels kan redelik dun wees soos vir pannekoek of effens dikker soos vir flappertjies en beslag vir bedekking gebruik.

Drupbeslag: Ongeveer 250 ml vloeistof vir 375–500 ml koekmeelblom. Die mengsel is te sag om te hanteer en word met 'n lepel hanteer.

#### DEEG

Sagte deeg – ongeveer 190 ml vloeistof vir 500 ml koekmeelblom. Die deeg is effens klewerig, maar kan hanteer en uitgerol word. 'n Sagte deeg is die enigste deeg wat onder vinnige meelmengsels geklassifiseer word.

2. Beslag en deeg rys deur:

- a. Waterdamp gevorm by verhitting van die deeg of beslag
- b. Lug ingeklop
- c. Koolstofdioksied afgeegee deur die chemiese rysmiddels bygevoeg.

Hierdie drie rysmiddels werk saam in mengsels waar chemiese

rysmiddels gebruik word, terwyl waterdamp en lug verantwoordelik is vir die uitsetting van die produk waar chemiese rysmiddels nie gebruik word nie.

3. Aangesien chemiese rysmiddels vinnig reageer moet vinnige mengmetodes en goeie oondhitte gebruik word om die beste resultate te verkry.

#### MENGMETODES

##### 1. Klopmetode

1. Die gesifte droë bestanddele word geleidelik bygevoeg by die geklopte eier en vloeistof en geklop tot die mengsel glad is.
2. Die mengsel moet nie te veel geklop word nie en ook nie geklop word nadat dit reeds 'n rukkie gestaan het nie.
3. Vir 'n ligte tekstuur kan die eierwitte apart geklop en ingevou word bv. pannekoek en wafeldeeg.

##### 2. Skonmetode

1. Die droë bestanddele word saamgesif en die smeer ingevryf en ingesny. Genoeg vloeistof word met 'n slaplemmes ingesny om 'n sagte, maar nie kleweringe deeg te vorm nie.
2. Dit word nie geroer nie, maar liggies aanmekaar gedruk, uitgerol en gesny.
3. Te veel gemeng - die deeg word taai as gevolg van die oorontwikkeling van gluten. As die gluten gehalte van die meel laag is, word die deeg klewering. Dit gee 'n droë produk met 'n growwe tekstuur en 'n droë harde korsie.
4. Te min gemeng - gee klein volume, 'n growwe bo-kors, soms 'n gevlekte en onregelmatige vaste tekstuur.

##### 3. Vinnige of Muffin-Metode

Die vloeistof, melk of water, eier en gesmelte smeer word gemeng en alles gelyktydig by die droë bestanddele gevoeg. Die mengsel word dan geroer totdat die droë bestanddele aangeklam is en nog effens grof - nie glad gemeng nie.

Beslag goed gemeng - rys egalig, het 'n effens knopperige voorkoms en 'n delikate tekstuur met egalige middelmatige lugselle.

Beslag te veel gemeng - rys met 'n punt, met tonnelrys gate in die rigting van die punt. Tussen die tonnels is die tekstuur kompak en die bo-korsie bars en is bleek.

#### 4. Skon-en-Muffinmetode

Die smeer word ingevryf of ingesny en die vloeistof – eier, melk en/of water – en suiker word saamgeklop en alles gelyktydig bygevoeg om droë bestanddele aan te klam.

#### GAARMAAKMETODES VIR VINNIGE MENGSELS

1. op plaat of braaipan
2. diepvetbraai
3. stoom – kluitjies
4. bak – warm oond ( $200^{\circ}\text{C}$ ) tot baie warm oond ( $220^{\circ}\text{C}$ ) behalwe wanneer mengsel vrugte bevat – langer bakperiode word hier vereis vir matige oond van  $160^{\circ}\text{C}$  tot matig warm ( $180^{\circ}\text{C}$ ).

#### VINNIGE MEELMENGSELS

##### Karringmelkbeskuit (p.12)

1. Suurdeeg word nie gebruik nie. Bakpoeier en/of koeksoda en kremetart word as rysmiddel gebruik. Albei saam is nog die beste.
2. Meelsoort volgens pryslys. Bruismeel gee bv. brosser tekstuur as broodmeelblom.
3. Mag suiker en eier bevat. Resepte met eier gee 'n geler kleur. Beskuit moet nie soet wees dat dit na koek smaak nie – algemene fout.
4. Karringmelk of suurmelk wat gebruik word, moet goed duur wees.
5. Vorm deeg in bolletjes van die grootte van 'n eier en pak teen mekaar in 'n pan. Om uit te droog, breek van mekaar, moet nie sny nie. Let wel: By voorkeur nie deurgebreek nie, maar met 'n netjiese, gerieflike grootte.
6. Tekstuur: Het 'n effense delikate, bros krummel. Moet nie so ryk wees dat dit koekagtig smaak of heeltemal verbrokkeld met hantering nie – gewoonlik te veel rysmiddel, te veel smeer of deeg te slap aangemaak.

Gebeur ook maklik waar bruismeel gebruik word – moet baie goed geknie word.

7. Smaak nie te soet wees nie. Rysmiddel smaak is onaanvaarbaar. Kremetart, asyn/suurmelk om bysmaak te neutraliseer.

Bostonbrood (p.12)

1. Enigste brood wat in ronde blik in plaas van broodpannetjie gestoom word. Blik moet absoluut dig sluit - bladaluminium.
2. Die bokant kan effens gerond wees. As die blik te vol gemaak word en nie genoeg plek vir rys toelaat nie, sal die brood vas en kluitjierig wees. Vul blik altyd net 2/3 vol.
3. Die pryslys moet aandui of droëvrugte of vrugte en neutre bygevoeg moet word. Bostonbrood is smaakloos sonder vrugte. Moet nie grondbone gebruik nie - dit ontwikkel 'n onaangename tekstuur, smaak oorheersend en is hard.
4. Bakpoeier of koeksoda kan as rysmiddel gebruik word.

Bakpoeier gee 'n ligter kleur. Bakpoeier én koeksoda is soms geneig om streperige kleur te gee. Neutraliser koeksoda ten volle bv.:

3-5 ml koeksoda op 250 ml suurmelk  
3-4 ml koeksoda op 250 ml gouestroop.

5. Byvoeging van mieliemeel of ongesifte meel gee 'n minder vaste tekstuur. Te veel hiervan gee egter 'n droë, digte tekstuur. Resep met 1/3 mieliemeel, 1/3 ongesifte meel en 1/3 meelblom lewer goeie resultate.
6. Speserye gee 'n aangename smaak maar moet nie oorheersend wees nie. Moet nie te soek wees nie.
7. Veroudering van 2-3 dae word aanbeveel.
8. Beoordeling: Sny die brood in die lengte deur om verspreiding van vrugte beter te sien. As te veel rysmiddel gebruik is, is ook geneig om 'n gat 1/3 van bo te ontwikkel.

Kors is effens klam maar nie klewerig nie.

Let wel: Handleidings sê: smaak neuterig - beteken nie noodwendig dat neutre bygevoeg moet word nie. (growwe meel).

Piesangbrood (p.12)

1. Bak piesangbrood 2-3 dae voor die skou sodat die geur daarvan kan ontwikkel.
2. Is klammer as gewone brode maar moet nie klewerig of kluitjierig wees nie, korsie ook nie.
3. Kleur: egalig of kan spikkels van piesang toon - gewoonlik wanneer piesangs nie goed sagryp is nie. Piesangs moet pap ryp wees en maklik stukkend druk - neig om bleek te wees.

Gedroogde piesangs kan gebruik word – duur en nie so gedurig as die vars produk nie. Verkrybaar in poeievorm, repies of vlokke. Poeievorm gee die beste resultate. Absorbeer nie so goed vloeistof nie.

4. Baie moeilik om 'n brood te kry wat nie bo-op gebars is nie. 'n Klein barsie is nie 'n ernstige fout nie. Moet nie groot bars wees nie en deeg moet nie daar uitkook nie.
5. Moet nie piesanggeursel (sinteties) byvoeg nie – benadeel eerder die smaak.

Wenke om die barste te voorkom (ook vir dadel- en gemmerbrode)

1. Gebruik 'n groot genoeg pan – nie te breed of te diep nie.
2. Maak seker dat hoeveelheid vloeistof en rysmiddel in resep reg gemeet is. Deeg moet nie te styf aangemaak word nie.
3. Oond moet nie te warm wees aan die begin van die bakperiode nie.
4. Sit bladaluminium of 'n tweede pannetjie bo-op die pan. Verwyder teen die einde van die bakperiode. Asbesplaatjies op boonste rak.

(Stoom versamel in die pannetjie as te dig pas en waterdruppels sal gaatjies in bokors vorm). Hitte sirkulasie is belangrik.

5. Steek in 'n bruinpapiersak waarvan die bek oopgelaat word – moet nie naby bokant van deeg kom sodat dit vasrys nie.

Dadelbrood

1. Neute is nie 'n vereiste nie. Moet nie grondbone gebruik nie. Peka- en okkerneute word aanbeveel.
2. Moet genoeg dadels bevat. Dadelstukkies moet nie te groot wees nie en kan gedeeltelik geblus wees. Wanneer fyn gesny en met kookwater en soda verhit word, blus dit heeltemal sodat stukkies nie onderskei kan word nie en smaak dan flou.
3. Kleur: rykgoudbruin tot diepbruinkleur, afhangende van die bestanddele en of die dadels geblus is.
4. Wees versigtig vir té speseryesmaak – dadel smaak moet kenmerkend wees.
5. Veroudering 2-3 dae verbeter geur en tekstuur.

Gemmerbrood (Gingerbread) (p.13)

1. Bevat geen neute of gemmerkonfytstukke nie. Blokgemmerbrood mag wel gemmerstukkies bevat, word in 'n blok gebak en het 'n effens growwe, droër tekstuur, terwyl gemmerbrood 'n fyn selstruktuur, met dun selwande en effens klam tekstuur het.

Klam tekstuur te wyte aan hoeveelheid stroop in die resep gebruik.

2. Kleur:

- a. donkerbruin kleur word verkry deur die gebruik van koeksoda en gouestroop.
  - b. Koeksoda help om die tipiese geur te gee, maar 'n oormaat soda smaak seperig.
  - c. Gemmerbrood met suurmelk het 'n ligte kleur.
3. Gat vorm maklik in die middel onder die kors. Die glutendraadjies word te sag as gevolg van die gevruik van koeksoda en breek nadat die bo-korsie al hard gebak het. As bo-korsie nog nie hard is nie, sal die brood in die middel sak. Roer die beslag effens langer sodat meer gluten ontwikkel. Moet nie die deeg te lank in die pan laat staan nie.
  4. Moet 'n aangename gemmersmaak hê. Wees versigtig vir verslane gemmer - het grondsmaak. Moet nie soveel kaneel byvoeg dat na kaneel smaak nie - kontroleer resep vooraf van hoeveelhede speserye wat bygevoeg word.

Skonsoorte (p.13)

1. Hantering van die deeg:
  - Te min meng is net so 'n groot fout as te veel meng.  
Fyn, sagte tekstuur word verkry deur bestanddele liggies en vinnig in te sny.  
Deeg moet sag en hanteerbaar styf wees.  
Dit kan tussen 2 laer waspapier uitgerol word.
  - Deeg te styf - droë, vaste tekstuur.  
Deeg te veel hanteer - vaste, kompakte tekstuur.  
Te veel smeer gee 'n bros eerder as sagte tekstuur.
2. Skons by beoordeling gebreek en nie gesny nie.

VERGELYKENDE TABEL

<u>EIENSKAPPE</u>	<u>ONTBYTSKONS</u>	<u>TEESKONS</u>
Bestanddele	Smeer, banketmeelblom of gesifte meel, vloeistof (melk of melk en water).	Banketmeelblom en eier indien verkies suiker. Eenvoudige skontensy pryslys byvoegings soos kaas, vrugte, ens. stipuleer.
Fatsoen en grootte	Groot vierkantig, rond, driehoekig of wigvormig 3,5-4 cm hoog en 5-6 cm breed. Riffeldrukker moet nie gebruik word nie.	Klein maar nie té klein nie, anders bak dit droog - 3,5-4 cm in deursnee.
Voorkoms	Geen droë meel aan oppervlakte. Geen verglansing, mag met verdunde melk bestryk word.	Soos ontbytskons of verdunde eier as mengsel eier bevat.
Tekstuur	Bokors effens rof maar sag, egalig goudbruin sy- en onderkors effens liger bruin.	Soos ontbytskons.
Kleur van krummel	Matig fyn, sag en saampersbaar. Nie droog, krummelrig of groot rysgate nie.	Fynner as ontbytskons en meer delikaat.
Smaak	Romerig wit, soms effens liggeel afhangende van kleur van botter. Geen rysvlekke.	Soos ontbytskons of effens geler as mengsel eier bevat. Moet nie baie geel wees nie.
	Aangenaam met neutsmaak, geen bysmake nie. Net genoeg sout.	Soos ontbytskons maar effens ryker. Kan effens soet wees.

FOUTE BY SKONS EN DIE OORSAKE DAARVAN

<u>FOUT</u>	<u>OORSAAK</u>
<u>Voorkoms</u>	
Fatsoen onegalig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Swak hantering van deeg</li> <li>- Oondhitte onegalig</li> </ul>
Kors bleek	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oond te stadig</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Swak verhouding van bestanddele</li><li>- Droë meel aan oppervlak</li><li>- Nie bestryk nie</li></ul>
Kors te donker	<ul style="list-style-type: none"><li>- Oondtemperatuur te hoog of te lank gebak</li></ul>
Kors onegalig bruin	<ul style="list-style-type: none"><li>- Oondhitte onegalig</li><li>- Fatsoen onegalig</li></ul>
Plat en swaar	<ul style="list-style-type: none"><li>- Swak verhouding van bestanddele</li><li>- Te lank gebak</li></ul>
Grof	<ul style="list-style-type: none"><li>- Swak verhouding van bestanddele</li><li>- Swak mengmetode – te min</li><li>- Oondtemperatuur te laag</li></ul>
Droë krummel	<ul style="list-style-type: none"><li>- Swak verhouding van bestanddele, veral te min vloeistof of smeer</li><li>- Te lank gebak</li></ul>
Vaste tekstuur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Te min rysmiddel</li><li>- Swak mengmetode – te veel</li><li>- Swak gehalte bestanddele</li></ul>
Bros en krummelrig	<ul style="list-style-type: none"><li>- Te veel smeer</li></ul>

#### Plaatkoekies of Flappertjies (p.13)

1. Gemaak van dun beslag wat op effens gesmeerde warm oppervlakte bv. stoofplaat of braaipan gedrup word. Moet heeltemal vars vertoon word.
2. Grootte 6–8 cm in deursnee en ongeveer 0,5 cm dik. Vorm plat en rond of ovaal met netjiese rand. Drup beslag van die punt van die lepel om mooi ronde vorm te kry.
3. Wees versigtig vir klontvorming met die meng van die deeg – voeg eier en helfte van melk by en meng. As alle vloeistof meteens bygevoeg word, vorm klonte maklik.
4. Tektuur moet delikaat, fyn, lig en sag wees. Moet nie te veel gluten ontwikkel deur oormatige roer van die mengsel nie – taai tekstuur.

#### Muffins (p.14)

1. Word gemaak van 'n drupbeslag wat nie so ryk is aan koekbeslag nie en word in muffinpannetjies gebak.
2. Die tipiese muffin word bedien soos, of in plaas van botterbroodjies, met botter, stroop of konfyt.
3. Vrugte, semels, mieliemeel, heuning, ens. mag volgens die pryslys bygevoeg word.
4. Ondag muffins van 'n redelike slapbeslag gebak word en daarby

min smeer en suiker bevat ontwikkel die gluten maklik – selfs met min meng. Die resultaat is 'n tuitvormige bo-kors met tonnelrysgate wat na die punt loop. Die bestanddele word net gemeng totdat al die meelblom nat is en nie totdat die beslag glad is nie (15–22 hale).

5. Die tipiese muffin-mengmetode word beskryf onder "mengmetodes". As die smeer smelt en nie kook nie, is die tekstuur beter.

#### Oliebolle en Ringoliebolle (p.14)

1. Vorm en rysmiddel moet deur pryslys vastgestel word.

Suurdeeg – sponsagtige tekstuur soos broodrolletjies.

Bakpoeier – koekagtige tekstuur. As die deeg te styf is, sal die tekstuur vas wees.

2. Mag speserye bevat of konfyty binne-in hê.
3. Mag in strooisuiker of korrelsuiker gerol of liggies bestrooi word met versiersuiker. Om eglig te bestrooi, skud in papiersak met suiker.
4. Die kors bevat 'n geringe hoeveelheid olie maar moet nie vetterig wees nie – dreineer op gekreukelde bruinpapier.
5. Absorbeer te veel olie as:
  - a. olie te koud is
  - b. deeg te slap is
  - c. nie goed gedreineer is nie.Tekstuur vas:
  - a. deeg te styf
  - b. nie goed uitgerys nie of te min rysmiddel
  - c. olie te warm.

#### Koeksisters (p.14)

1. Pryslys moet rysmiddel stipuleer, omdat tekstuur en smaak van suurdeeg en bakpoeier-koeksisters verskillend is.
2. Grootte: middelgroot en netjies – ongeveer 5–8 cm. Suurdeeg-koeksisters is effens groter. Mag gevleg of gedraai word.
3. Bakpoeierkoeksisters:
  - a. Twee aanmaakmetodes word algemeen gebruik.
    1. Sagte deeg wat liggies aangemaak en net uitgerol kan word.
    2. stywer deeg wat 20 minute lank gebrei word. Albei

metodes lewer pragtige koeksisters as die regte tegniek gebruik word.

4. Stroop

- a. 6 k suiker, 750 ml water, 20 ml suurlemoensap, 38 ml gouestroop, 12,5 ml gerasperde suurlemoenskil of paar stukkies gekneusde gemmer. Kook tot 110°C. As koue stroop gebruik word, moet die bak met stroop in 'n groter houer met ysblokkies geplaas word.
- b. 'n Knippie aluim, bietjie gliserien of 'n suur soos kremetart of suurlemoensap en gouestroop gee blink kors.
- c. Byvoeging van sure verhoed kristalvorming van die stroop en verhoed dat koeksisters te soet smaak. Mag nie suiker-kristalle buite-on hê nie. Moet nie klewerig voel nie.

5. Tekstuur

Bakpoeierkoeksisters: het 'n bros korsie met 'n koekdeeg-tekstuur binne wat deurtrek is met stroop maar die deeg binne moet nie pap en klewerig voel nie (meestal te dun stroop). As die deeg baie sag is, en die olie effens koud, sal dié soort koeksister groot rygsgate vorm, wat met stroop gevul is. Die stroop moet nooit op die bord uitloop nie (koue stroop).

Suurdeegkoeksisters: tipies van suurdeeggebak. Kenmerkend groot gate met stroop gevul (warm stroop).

6. Smaak

Moet nie te soet wees nie. Geurmiddels soos lemoenskil, naartjieskil, gemmer en pypkaneel kan gebruik word, maak moet nie oorheersend wees nie.

Suurdeegkoeksisters - het nie kenmerkende suurdeeggebaksmaak nie. Gebruik warm stroop aangesien koue stroop nie intrek by suurdeegkoeksisters nie.

7. Olie skuim

- a. 1. dit nog koud is  
2. daar droë meel of stukkies deeg in val - rol dit op mielieblom  
3. daar te veel water en eier in die koeksisterdeeg is.
- b. Braai aartappelskyfies tussenin om olie skoon te hou as baie koeksisters gemaak word. Onsuiwerhede kleef aan die aartappels.
- c. As daar te veel onsuiwerhede in versamel - laat afsak en

gooi die boonste helder olie af.

Vinnige koffiekoek (p.14)

Voorkoms

1. Tipe

- a. Naam dui nie koffiegeur aan nie, maar wel tipe gebak wat by die koffie bedien word.
  - b. Bestaan uit basis van deeg of deegbeslag met 'n bolaag wat daarvan saam gebak word van strooisels of krummellaag.
  - c. Bakpoeier of gis kan as rysmiddel gebruik word.
  - d. Bolaag kan bestaan uit verskeidenheid bestanddele en gegeur word met speserye, neute, vrugte, droë vrugte, ens.
  - e. Verglansing met stroop of glansversiersel is ook toelaatbaar.
2. Die koek is redelik plat en die kleur daarvan hang af van die bolaag. Die bolaag moet eweredig versprei wees.

Tekstuur: Die basis moet nie droog of krummelrig wees nie. Verglansing moet nie die gebak klewerig maak nie.

Smaak: Kan heelwat varieer volgens bestanddele gebruik.

Onderstebokoek (p.15)

1. Tipes

- a. Die koek word soos dit uit die pan gekeer is, dit wil sê onderstebo bedien.
- b. Die versiering word in 'n gesmeerde pan geplaas en 'n bolaag van koekbeslag, gemmerbroodmengsel, drupbeslag of 'n suurdeegmengsel word bo-op gegooi of geskep en saam gebak.
- c. Die laag versiering onderin bestaan uit smeer en suiker, bedek met vrugte (ingemaak of vars) neute, stukkonfyt, droëvrugtemengsel of glansvrugte. Wanneer die gaar koek omgekeer word, wys hierdie laag as veriering bo-op, daarom moet die versiering ordelik en netjies gerangskik word.

2. Vorm

Enige fatsoen is toelaatbaar. Die vrugtelaag moet dekoratief vertoon.

Tekstuur

- a. Die vrugtelaag moet gaar en nie pap wees nie.
- b. Die koeklaag moet 'n fyn tekstuur hê en nie deurweek as

gevolg van 'n pap vrugtelaag nie.

4. Smaak:

- a. Die geur van die vrugtelaag en koek moet mekaar aanvul en bymekaar pas.
- b. Die koek moet nie te soet of te ryk en swaar wees a.g.v. te veel smeer nie.

(4.) KLEINGEBAK

1. GEKLASSIFISEER VOLGENS:
  1. Styfheid van die deeg
  2. Die metode hoe dit gevorm word
  3. Alle gebak wat as klein of individuele porsies gesny word na dit gebak is.

2. BESTANDDELE

Meelblom

Resepte is altyd, tensy anders vermeld, vir koekmeelblom uitgewerk. Omdat broodmeel gewoonlik 'n sterker meel met 'n hoër persentasie gluten is, kan tot een-agste minder meel benodig om deeg die regte konsistensie te gee, wanneer koekmeelblom met broodmeel vervang word.

Vloeistof

Melk gee 'n ryker, maar water 'n los bros gebak.

Sjokolade en Kakao

Vervang onversoete sjokolade met kakao op die volgende basis:

30 g = 50–60 ml kakao plus 10 ml botter.

Rysmiddel

'n Kleiner persentasie word gebruik as by koek, gewoonlik ongeveer 2–4 ml bakpoeier per 250 ml koekmeelblom.

3. MENGMETODES

Die volgende mengmetodes word die meeste gebruik:

- a. skon-, insy- of invryfmetode
- b. roommetode en
- c. smeltmetode.

Sommige kleingebak vereis spesiale metodes soos choupasta, meringues, ens.

#### 4. SES BASIESE INDELINGS

- 4.1 Drupkoekies
- stywe beslag
  - word van lepel gedrup
  - as dit bak sprei koekies self plat
  - 5 cm spasie laat tussen koekies
  - in somer sprei koekies meer
  - as koekies te veel loop, sit deeg in panne in yskas.
- 4.2 Staafkoekies  
(bar cookies)
- sagte beslag
  - sprei egalig in pan of druk vas
  - nadat dit gebak is, sny in stafies/fingers bv. knapkoekies ("crunchies").
- 4.3 Gerolde Koekies  
(rolled cookies)
- stywe deeg
  - word dun uitgerol tussen 2 lae waspapier
  - deeg moet afgekoel word in yskas
  - hoe warmer, hoe meer sit dit vas aan die plank
  - word afgedruk bv. tipiese droë koekies
- 4.4 Yskaskoekies
- stywe deeg in rolvorm
  - breër/dikker as besemstok rol toe in waspapier
  - plaas rol in yskas tot kliphard
  - sny af met skerp mes en bak op bakplaat bv. "eat-sum-more"
  - kraakbros - baie smeer by
- 4.5 Met Koekiespuit Gevorm  
(pressed cookies)
- ryk stywe deeg
  - gedruk op ongesmeerde bakplaat
  - oel weer af in yskas nadat gespuit is - patroon bly mooi
- 4.6 Met Hand Gevorm
- bv. soentjies, gemmerkoekies
  - gemaalde amandels/neute
  - baie ryk
  - druk nylontolletjie se vorm op koekie.

#### 5. BESPREKING VAN KLASSE, KLEINGEBAK (handleiding p.15)

##### 5.1 Droëkoekies

Wenke: Gebruik genoeg smeer vir 'n bros tekstuur, ongeveer 170-250 g smeer op 500 g koekmeelblom.

Minder as 170 g smeer op 500 g koekmeelblom gee 'n harde tekstuur.

Wees versigtig om vulsels van fynkonfyt en jellie wat die tekstuur van die droëkoekies mag sag maak.

Beoordeling: Die koekies word gebreek.

In baie clam weer mag die brosheid van koekies benadeel word - neem die weersomstandighede dus in ag.

Let op dat sierdroëkoekies nie in dié klas ingeskryf mag word nie. 'n Enkele kersie of stukkie neut sal egter nie as 'n diskwalifikasie gereken word nie.

#### 5.2 Sierdroëkoekies

Wenke: Vbe. spuitkoekies met kersie/neut bo-op, amandelkoekies, bruin teekoekies, ens.

Beoordeling: Koekies word gebreek. Versiering moet smaakkvol wees.

#### 5.3 Soetkoekies

Wenke: Die gemaalde mandels kan uitgelaat word.

Die speseryegeur ontwikkel beter as die deeg die vorige aand reeds aangemaak word.

Rooibolus is by apteke te koop (ysteroksied poeier).

Beoordeling: Koekies word gebreek.

Die rooibolusdeeg moet nie as opgehewe deeltjies vertoon nie. Trek 10 punte af as 'n drukker met 'n kartelrand gebruik was.

#### 5.4 Gemmerkoekies:

Let op die verskil in barsies tussen uitgerolde gemmerkoekies en dié waar die deeg in bolletjies gevorm word.

Wenke: Geur: genoeg gemmer en die gemmer moet nie verslaan wees nie.

Die resultate is dikwels beter as die deeg die vorige aand gemaak word, veral as growwe bruinsuiker gebruik word.

Barsies: Hoe hoër die temperatuur (bv. 180°C) des te fyner die barsies. By 'n lae temperatuur (bv. 160°C) vorm growwe barse.

Wenke om aantreklike barsie te kry is as

volg:

Gebruik 'n resep met stroop en growwe suiker, knie die helfte van die suiker met die meel in, smeer die bokant van die koekies met koue water net voor dit in die oond gaan en bak by 180°C.

Beoordeling: Koekies word gebreek.

5.5 Brosbrood:

Brosbrood word as 'n tradisionele gebak beskou en moet aan die tradisionele begrip voldoen. Dit wil sê 'n tipiese vorm en die deeg moet nie te ryk wees nie.

Wenke: 'n Deel van die meelblom kan met die rysmeel of mielieblom vervang word, nie meer as een-derde nie.

Deeglike knie gee die tipiese tekstuur. Geen vloeistof mag bygevoeg word nie.

Vorm: gebruik die buitering van 'n losboompan om 'n netjiese sirkel op 'n bakplaat te vorm, verwyder die losboompan en knyp die rand van die deeg met die vingers.

Brosbrood kan in die tipiese hout brosbroodvorm gevorm of gebak word.

Moenie brosbrood in 'n bord of vuurvaste glasbak bak nie want dit gelei hitte swak sodat die brosbrood nie mooi deurbak nie.

Prik help dat die brosbrood beter deurbak.

Beoordeling: Koekies word gebreek.

5.6 Brosbroodvingers

5.7 Drupkoekies

Beoordeling: Sny of breek na gelang van die grootte van die koekie.

5.8 Gebakte vulselkoekies of koekies wat met 'n vulsel gebak word

Beoordeling: Sny. Die onderlaag moet goed deurgebak wees.

5.9 Sierkoekies

Beoordeling: Sny of breek na gelang van tipe.

### 5.10 Meringues

Gevulde meringues kan soos doppies gevorm wees of kan twee meringues wees wat met 'n vulsel aanmekaar geheg is.

- Wenke:
- a. Korrelsuiker gee groter volume.
  - b. Strooisuiker gee witter meringues en los maklik op.
  - c. Kremetart in die eierwit gee 'n meer stabiele skuim.
  - d. 1 ml kremetart vir 4 eierwitte.
  - e. Franse metode = stroop oor eierwit. Klop verder styf. Bak op aluminium blad met die blinkkant na bo.

Beoordeling: Breek die meringues.

As die pryslys "gevulde meringues" vra, moet u aanbeveel dat daar gevra word vir "3 gevulde en 3 ongevulde meringues". Omdat meringues nou waarskynlik sag sal wees, kan daar nie punte hiervoor afgetrek word nie.

### 5.11 Roompoffertjies (soesies) en éclairs

Wenke: 'n Gebak bêremengsel bv. Royal Bakpoeier en bêremengsel is baie suksesvol vir soesies.

Goeie gehalte broodmeelblom lewer goeie resultate vanweë die hoë glutengehalte.

Die opening vir die vul van roomsoesies moenie te klein wees nie, anders spat die room in alle rigtings wanneer dit geëet word.

Kunsroom is toelaatbaar vir roomsoesies.

Beoordeling: Sny.

As slegs gevulde soesies of éclairs gevra word, moet u aanbeveel dat daar gevra word vir "3 gevulde en 3 ongevulde soesies".

### 5.12 Petit fours

Wenke: 'n Genuamengsel is 'n besondere fyn, lichte gebak. Die suiker-en-eier mengsel word gewoonlik oor kookwater geklop.

Versiersel vir spuitversiering: Harde versiersel of 'n soortgelyke versiersel waar 12,5 ml sagte botter vir elke eierwit bygevoeg word.

Bak koek alreeds vorige dag. Gooi versiersel oor en laat afloop. Hou aan

totdat egalige laag verkry is. Spuitwerk is toelaatbaar.

Beoordeling: Sny die koekie.

Wees krities omtrent kunstige versiering.

### 5.13 Vormkoekies (cupcakes)

Let op die verskil tussen 'n vormkoekie en 'n kolwyntjie.

Wenke: Meeste koekresepte is geskik vir vormkoekies. Die beslag moet nie te veel geroer word nie omdat tonnelrysgate soos by muffins maklik kan vorm.

Beoordeling: Sny. Beoordeel soos koek.

#### FOUTE

#### OORSAKE DAARVAN

Brosbrood	Toon blink lagies	- Nie goed deurgebak
Meringues	Onaanreklike wit kleur	- Suiker nie mooi wit nie - Sintetiese vanieljegeursel wat die mengsel verkleur
	Taai binne-in	- Nie goed deurgebak nie - Oond te warm
	Tekstuur dig	- Slegs strooisuiker is gebruik - Vorm van klitser gee 'n fyn, kompakte skuim - bv. sommige elektriese klitsers
Roompof-fertjies	Geen goed gevormde holte nie	- Swak hantering van die deegpasta - Pasta nie lank genoeg verhit nie - Eiers te gou bygevoeg - Oondtemperatuur te laag - Te veel smeer gebruik
	Holte toegesak	- Nie lank genoeg gebak nie - Oondtemperatuur te hoog - begin brand voor dit deurgebak is.

### (5.) KOEKE

Koeke word ingedeel op grond van bestanddele gebruik en mengmetodes.

1. Koeke wat nie smeer of chemiese rysmiddels bevat nie bv. suikerbrood.
2. Koek wat smeer soos botter en olie en chemiese rysmiddels bevat, bv. botterkoeke.

Die pryslys moet duidelik meld wat verlang word, naamlik koek of laagkoek, die tipe beslag en of die koek versier moet word.

3. Die pryslys moet duidelik meld wat verlang word, naamlik koek of laagkoek, die tipe beslag en of die koek versier moet word.
  1. Suikerbroodmetode – suikerbrode.
  2. Roommetode – botterkoeke, madeira en vrugtekoeke.
  3. Een-bak of vinnige mengmetode.
  4. Smeltmetode – veerkoeke.
  5. Room-en-invouwmetode – chiffonkoek, oliekoek.

#### STANDAARD ROOMMETODE

1. Klop die smeer met 'n houtlepel tot lig en romerig. Haal botter betyds uit koelkas.
2. Voeg die suiker geleidelik, lepel-vir-lepel, by en room deeglik na elke byvoeging. Hou so aan tot geen korrels meer sigbaar is nie.

NB Die sukses van botterkoeke berus op hoe goed die botter en suiker geroom word.
3. Voeg die geklopte eier geleidelik by en klop deeglik na elke byvoeging. As die mengsel dreig om te skif, kan 'n bietjie meelblom bygeroer word. Die botter, suiker en eier vorm 'n emulsie wanneer dit geroom word. As die mengsel skif, breek die emulsie op en gee 'n growwe tekstuur aan die koek.

Na die byvoeging van die eier, mag daar geen suikerkorrels meer sigbaar wees nie.
4. Voeg die gesifte droë bestanddele, ongeveer 1/3 op 'n keer, alternatief met die helfte vloeistof by. Roer die meel en vloeistof liggies sonder om die mengsel glad te klop na elke byvoeging. Na die laaste byvoeging van meel, word die mengsel glad geroer. Te veel roer veroorsaak oorontwikkeling van gluten en gevolglik plat volume en tonnelrysgate.
5. Die beslag vir 'n botterkoek is lig en romerig. Die regte hoeveelheid vloeistof moet bygevoeg word terwyl die koek gemeng word en nie nadat die beslag reeds glad geroer is nie.
6. Giet die deeg in panne waarvan die boom gesmeer of met gesmeerde botterpapier uitgevoer is.
7. As die kante van laagkoekpanne nie gesmeer word nie, word 'n groter volume verkry en die koek rys nie so maklik met 'n punt in die middel nie.
8. Laat botterkoek effe afkoel in die pan vir paar minute. Dit hanteer maklik en breek nie so maklik as dit uitgegooi word nie.
9. Keer uit op doekie op afkoelrak.

10. Afkoelmerke is baie opvallend:

1. Wanneer koek nie voldoende in panne afgekoel is nie -
2. Bo-kant maak makliker merke as boomkant, daarom omkeer.
3. Korsie nie goed gebak nie - nie lank genoeg gebak nie.

EENBAK OF VINNIGE MENGMETODE

1. Al die bestanddele word in een bak saam geroer om 'n gladde beslag te vorm in een of twee stadiums.
2. Alle bestanddele moet by kamertemperatuur wees, maar botter mag nie gesmelt word nie.
3. Die verskil van 'n gewone botterkoek deurdat minder meel gebruik word in verhouding tot botter, suiker en vloeistof. Dit lewer 'n ryker koek en 'n dunner beslag.
4. 'n Elektriese menger is baie geskik vir hierdie metode.

SMELTMETODE

1. Word vir veerkoeke gebruik.
2. Die botter word in warm water of melk gesmelt en effe laat afkoel.
3. Klop die eiers tot lig en skuimerig en voeg die suiker geleidelik by. Klop baie goed tot al die suiker gesmelt is.
4. Die droë bestanddele word by die eiermengsel geroer.
5. Laaste word die vloeistof bygevoeg en vir een minuut geklop.
6. Dit is 'n baie dun beslag en moet dadelik gebak word. As dit te lank gelaat word, sak die soliede bestanddele af en 'n kluitjie naby die onderkant en 'n swak volume.

EENBAK- SKUIM- EN INVOUMETODE

1. Die eiers word geskei en die witte met kremetart van 1/3 van die suiker styfgeklop.
2. Sif die droë bestanddele en voeg olie, eiergele, vloeistof en geursel by. Klits hierdie mengsel totdat die suiker opgelos het. 1-2 minute met 'n elektriese klitser.
3. Vou die eierwitte liggies in.
4. Bak in 'n ongesmeerde gevoerde pan en laat effens afkoel in die pan.
5. Die mengsel is lig en sponsagtig soos suikerbroodmengsels.
6. As 'n koek of laagkoek met versiersel gevra word, word dit net

bo-op versier.

7. Die korsie aan die kante gee 'n aanduiding van:

1. Die koek goed gerys en uitgebak het.
2. Die kleur goed is.
3. Te veel suiker in resep – suikerige kors.
4. Suiker goed opgelos was – wit stippels.
5. Die koek te warm uitgegooi is.

8. Die koek, sowel as vulsel en versiersel word beoordeel.

9. Versiersel

1. Vir botter- of laagkoek is enige tipe sagte versiersel geskik.
2. Geen ingewikkeld sputwerk of dekorasie word verlang nie. Glansrugte, klapper, neute, ens. mag deel van versiering uitmaak.
3. Spesiale erkenning word gegee as vulsel en versiersel verskillend is.

10. Laagkoek

1. Dit bestaan uit twee of drie lae wat in aparte panne gebak en met 'n vulsel omekaar gesit word.
2. Beslag met smeer daarin word gebruik. Die pryslys moet die beslagsoort stipuleer.
3. Die vulsel moet interessantheid en geur aan die koek gee.

11. Veerkoe

1. Word ook kookmelkkoek genoem.
2. Word volgens smeltmetode aangemaak.
3. Word as 'n laagkoek gebak.
4. Effens skuimerige bo-kors is kenmerkend.

12. Oliekoek

1. Olie word as smeer gebruik en dit lewer 'n produk met 'n kleiner volume as 'n chiffonkoek.
2. Krummel kan fyner wees as dié van 'n botterkoek.

13. Chiffonkoek

1. Koek met 'n baie fyn en ligte tekstuur. Olie word as smeer gebruik en die styfgeklopte eierwitte word laaste ingevou.

2. Die algemeenste metode is om die koek in 'n tuitpan te bak.
3. 'n Tuitpan het skuins kante terwyl 'n ringpan reguit sye en 'n reguit tuit het.
4. Koek mag geen tekens van inkrimping toon nie en klein barsies in die kors is nie 'n groot fout nie.
5. Die tekstuur is fyn soos dié van suikerbrood, maar nie so saampersbaar nie.

14. Suikerbrood

1. Let op of pryslys suikerbrood, watersuikerbrood of tweelaagsuikerbrood vra.
2. Suikerbrood bevat geen smeer of chemiese rysmiddels nie.
3. Die koek word in 'n ongesmeerde tuitpan gebak en met twee vurks van mekaar geskeur tydens beoordeling.
4. Watersuikerbrood bevat minder eier, 'n bietjie vloeistof en chemiese rysmiddel. Pryslys moet ook die vorm aandui.
5. Tweelaagsuikerbrood bevat twee lae suikerbrood wat in aparte panne gebak is.
6. 'n Vulsel van fynkonfyt of jellie, met of sonder room, word gebruik.

15. Versierde koek

1. Slegs die versiersel word beoordeel.
2. Tipe versiersel moet gespesifiseer word.
3. 'n Geringe hoeveelheid gekoopte of nie-eetbare versierings is toelaatbaar.

(6.) TERT

Maak 'n onderskeid tussen tert en pastei.

**TERT:** Het 'n onderlaag van tertdeeg of 'n ander kors wat apart of saam met die vulsel gebak word. Die vulsel kan met 'n bolaag, krummellaag, meringue of traliewerk bedek word. Word nooit heeltemal bedek met tertdeeg.

**PASTEI:** Het 'n tertkors bo-oor die vulsel. Dit kan 'n onderlaag hé.

**PASTEITJIE:** Die vulsel is geheel met tertdeeg omring. Die Amerikaanse "pie" dui tert, sowel as pastei, aan - "chiffon pie" bedoel ook chiffontert.

Die pryslys moet duidelik meld wat verlang word:

- a. Kors- of deegsoort.
- b. Vulseensoort bv. souttert brosdeeg.
- c. Vorm, d.w.s. tert of pastei bv. vleistert skilferdeeg.

KLASSIFIKASIE VAN TERTDEEG EN TERTKORSE (Handleiding p.23)

1. Skilferdeeg
2. Vlokkerige of blaartertdeeg
3. Warmwatertertdeeg
4. Broskors
5. Koekbeslagkors
6. Krummelkors

Let wel: Bestaan uit baie variasies. Die bestanddele en mengmetodes mag varieer solank die tipiese eienskappe behou word.

BESPREKING VAN DIE BESTANDDELE

SMEER

1. Botter
    - heerlike geur en mooi kleur
    - moet altyd vars en van goeie gehalte wees
    - romerybotter is beter as plaasbotter omdat dit minder water bevat
    - water in botter maak die deeg sag en klewerig.
  2. Varkvet
    - vervang 25 ml botter met varkvet in 'n meer skilferige kors, veral as botter skaars is. Varkvet gee 'n sagte krummel 1/8 - 1/4 vet gee goeie resultate.
  3. Margarien
    - gee 'n baie skilferige kors maar geur ontbreek en bak nie mooi bruin nie. Strooisuiker/suiker moet in vloeistof opgelos word om verbruining te gee.
    - Margarien smelt te gou by kamertemperatuur. Botter werk makliker.
  4. Olie en gesmelte plantvet
    - Sagte broskors wat nie skilferig is nie, want dit vorm druppeltjies en nie soos botter, lagies tussen die meeldeeltjies nie.
    - Geur ontbreek.
- Te veel smeer
- Dit rys goed uit; die smeer

begin uitbraai; tertjies val skeef.

Dit kan ook gebeur indien:

1. Metode van meng is foutief d.w.s. met die uitrol van die skilferdeeg is die botter nie eweredig versprei nie.

2. Oondtemperatuur is verkeerd.

#### 5. Meel

- Banketmeelblom van goeie, fyn kwaliteit lever die beste resultate - gee 'n fyn bros tekstuur.
- As tertdeeg baie smeer bevat bv. skilferdeeg moet meelblom met 'n goeie gluteninhoud gebruik word, anders sal die deeg sag en klewerig word met hantering. Die kors sal ook te bros en krummelrig, eerder as skilferig wees.
- Vervang 12,5 ml mielieblom per koppie, waar meel baie grof is.
- Plaas meelblom oornag in koelkas in 'n plastieksakkie in baie warm weer.
- Broodmeel gee taaier kors as koekmeel.

#### 6. Vloeistof

- Yswater hou die deeg koue en verhoed dat die smeer te sag word met mengproses.
- Elke meeldeeltjie moet net klam en nie nat wees nie - te veel vloeistof maak die tertdeeg klewerig en die kors bak taai en droog. Te min vloeistof gee 'n krummelige kors.
- Warm water word vir warmwatertertdeeg gebruik. Die deeg is sag en moet deeglik verkoel word voor dit hanteer kan word.
- Melk of verdunde melk word soms gebruik vir broskors of koekbeslagkors. Dit maak die kors ryker en help dat dit beter bruin bak. Dit maak ook die krummel sagter en minder hard.
- Suur of brandewyn maak die gluten sagter en meer rekbaar. Dit word gebruik in vlokkige of skilferdeeg, maar ook by ander deegsoorte gebruik word.
  - a. Moenie soveel suur bysit dat dit geproe kan word nie.

- b. 12,5 ml suurlemoensap per 450 g meelblom of 12,5 ml asyn per 450 g meelblom of 12,5 ml brandewyn per 450 g meelblom of 5 ml kremetart per 450 g meelblom.

7. Eier

- Heel eiers of eiergeel word gebruik in broskors of koekbeslagkorse.
- Eiers maak die kors ryker, help verbruining aan en maak die krummel sag en minder hard.
- Eiergele kan as deel van die vloeistof by skilferdeeg gebruik word - gee sagter vlokke, meer kleur en lekker geur. Klits saam met die yswater wat gebruik word.
- Kan by krummelkorse as bindmiddel gebruik word - vir 'n kort rukkie gebak - bedien makliker.

8. Suiker

- 'n Klein hoeveelheid suiker, opgelos in die vloeistof kan vir skilfer- en vlokige tertdeeg gebruik word. Dit help die verbruining daarvan aan.
- By broskors en koekbeslagkors word meer suiker gebruik waar 'n soet tertkors verlang word.

9. Sout

- Moet altyd bygevoeg word, aangesien dit die smaak verbeter.

BELANGRIKE PUNTE BY UITROL

- Gasrollers sweet en is nie bevredigend nie.
- Houtrollers wat op sy eie as draai is die beste.
- Moet nooit op die deeg druk nie.
- Rol tussen 2 lae waspapier en rol altyd weg van jou.
- Te veel meel op plank - tertdeeg absorbeer meel, droë harde tertdeeg.
- Hoe gladder plek is waaroor jy rol, hoe makliker haal dit af.
- Mielieblom mag i.p.v. koekmeelblom gebruik word.
- Rol van middel van deeg na kante toe.
- Rol 3 mm dik uit vir die meeste soorte deeg.
- Lig deeg op en draai kwart draai.
- Moet nooit tert omkeer nie. Anderkant het meel aan en gee 'n harde oninteressante kors.
- Wanneer botter inrol - laat 15 tot 20 minute tussen-in rus - onder in koelkas - moet nie te koud wees nie.
- Sny deeg groter as tertbord. Vou in 4 en werk van middel af in.
- Knip skilferdeeg 1 tot 2 cm langer as tertbord af.
- Smeer nooit tertbord.

- Water of eierwit kan op rand gesmeer word - verhoed afgly.
- Hoe skerper die snyer, hoe meer lagies sal wys. Lagies moenie opmekaar pars nie.

#### BESPREKING VAN SOORTE TERTDEEG EN MENGMETODES

##### SKILFERKORS

1. Bevat die meeste smeer - 500 g botter vir 500 g koekmeelblom. Varkvet mag 'n deel van die botter vervang.
2. Dit verg die meeste vaardigheid in meng, hantering en bak.

##### Metode

1. 'n Klein gedeelte smeer (2-4 g) word in die meel gesny voor die vloeistof bygevoeg word - dit gee 'n fyner, sagter vlok.
2. Die deeg word geknie tot dit glad en elasties is. Die doel hiervan is om die gluten te ontwikkel en die deeg sterk te maak sodat die botter ingerol kan word sonder om die deeg te skeur. Daar moet dun lagies deeg met lagies botter tussenin wees. Hanteer met vingerpunte. Handpalms is te warm.
3. Die smeer word in 2 of 3 porsies verdeel, wat elke keer op die deeg geplaas, toegevou en gerol word. Die botter kan as plat stukkies, skraapsels of gerasper oor die deeg geplaas word.
4. Die rys van die deeg word gepaal deur die mengmetode, die koue lug wat ingesluit is en die warm oond waarin dit gebak word.

##### Punte by bewerking vir beklemtoning

1. Deeg moet yskoud bewerk word. Doop hande kort-kort in yswater - die botter moet nooit olierig word nie. Die vingers is kouer as die palm van die hande.
2. Sit die deeg tussen bewerkings in die koelkas as dit enigsins warm word. Die deeg moet egter nooit "hard" wees nie - bars as dit uitgerol word.
3. Skilferdeeg moet deeglik gebrei word tot die gluten sag is.

##### Toetse

1. Ongeveer 20 minute op die horlosie.
2. As duikie met vinger druk, moet dit nie meer uitkom nie.
3. Blasies vorm onder die oppervlakte.
4. Sonder windhuisies wanneer gesny word.

Omdat lug die rysmiddel is, moet koud deeg in warm oond ( $220^{\circ}\text{C}$ ), gebak word. Moet deur uitgebak wees sonder kleilagie.

VEREISTE STANDAARDE VIR SKILFERDEEG (p.23)

1. Bakpoeier mag nie gebruik word nie, maar bestanddele soos suur, brandewyn, eiergeel, varkvet, suurroom of sodawater is toelaatbaar.
2. Die deeg behoort 3-6 maal die oorspronklike dikte te rys.
3. Word nie bestryk nie.
4. VOORKOMS: netjiese, reëlmatige vorm - nie skeef uitgerys of gekrimp nie. Moet mooi afblaar en die bo-vlak moet gepof lyk.
5. KLEUR: egalige strooikleur tot ligte goudbruin.  
DIKTE: hang af van doel - ryk pasteikors is gewoonlik 2,5-4 cm dik.
6. TEKSTUUR: as die kors gebreek word, moet dit in dun, fyn skilfers uitmekaar val. Dit kors moet lugtig wees.

OM TE KEER DAT TERTDOPPE TERUGKRIMP

1. Rol die deeg liggies uit sonder om dit te rek. Lig dit kort-kort op sodat dit nie aan die plank vassit nie. 'n Rolstok waarvan die roller los om die stok draai, is beter as glasrolstokke - veral as dit met ys gevul is, is dit swaar.
2. Sny die deeg ruim af om toe te laat vir inkrimp en plaas dit liggies in die tertbord. Deeg word minstens 'n half duim langer afgesny.
3. Smeer die rand van die tertbord met water of geklitste eierwit en druk die tertrand daarop vas. Tertborde word nooit met vet of olie gesmeer nie.
4. Prik die tertdeeg op die boom baie deeglik. Rou vulsel in word nooit geprik nie.

KLAM ONDERKORS

1. Rol die deeg baie dun uit - dit bak makliker deur.
2. Gebruik 'n metaalpan wat hitte vinnig geleei byvoorbeeld aluminium en nie vuurvaste glas nie.
3. Verdik die vulsel voordat dit in die kors kom. 'n Dun loperige vulsel sal die onderkors makliker kluitjierig maak.
4. Bak die kors halfgaar en gooi dan die vulsel in en bak klaar.
5. Smeer die onderkors met eierwit en laat droog word in die yskas, gooi vulsel in en bak dadelik.
6. Begin bak by 'n hoë temperatuur met goeie hitte van onder.

7. Skep die vulsel in net voordat die tert in die oond gesit word.
8. As die vulsel 'n bietjie styfgeklopte eierwit bevat, bak dit beter deur.

#### VLOKKIGE OF BLAARTERTDEEG

1. Bevat minder smeer – 375 g/500 g koekmeelblom.
2. Vinniger en eenvoudiger mengmetodes, maar die doel bly dieselfde, naamlik om dan lagies deeg met dun lagies smeer tussen-in te kry.
3. Byvoegings soos suur, suiker en eiergeel is toelaatbaar.
4. Die deeg rys nie so hoog soos skilferdeeg nie – 2 tot 3 maal die oorspronklike volume en is nie so skilferig en fyn nie en word gewoonlik vir klein tertjies, worsrolletjies, ens. gebruik.
5. Die botter word gewoonlik grof in die meel gerasper (ertjiekorrelgrootte) of ingevryf en dan met vloeistof aangemaak, maar kan ook soos skilferdeeg bewerk word. Vou- en rolproses bevorder insluiting van lug, selfs waar eersgenoemde metode gebruik is.
6. TEKSTUUR: is effens stewiger en nie so skilferig nie. Moenie binne klam wees of lagies lê wat aanmekaar kleef nie.

#### WARMWATERTERTDEEG

1. Bevat 375 g of bietjie minder smeer vir elke 500 g koekmeelblom.
2. Plantvet, varkvet of sagte skaapvet word in warm water gesmelt, en al die meelblom met eens bygeroer. Dit vorm 'n sagte deeg wat eers verkoel moet word voor hantering.
3. Word gebruik vir pasteie, handertjies, worsrolletjies en kaasstrooitjies.
4. Rol-en-toevou soos vir skilferdeeg verbeter die rys van die deeg.
5. VOORKOMS: redelik glad, effens blink en gepof maar randjies blaar nie opvallend nie.  
KLEUR: egalige strookkleur tot ligte goudbruin. Volume kleiner as vlokkige kors.
6. TEKSTUUR: is nie baie skilferig nie. Die vlokke is stewig maar nie taai nie.
7. SMAAK: aangenaam sonder bysmake.

#### BROSKORS

1. Eenvoudigste tertdeeg met 250 g smeer vir 500 g koekmeelblom.

2. Al die smeer word in die meel gevryf. Die sagtheid van die kors word bepaal deur die tipe smeer - botter, varkvet, sagte skaapvet, plantvet of olie mag gebruik word.

3. Byvoeging soos suur, bakpoeier, eiergeel of room mag gebruik word.

Vars of suurroom en eiergeel mag saam met die smeer gebruik word – gee sagte fyn, bros kors wat in die mond smelt.

4. Die smeer word in die droë bestanddele gesny of met vingerpunte ingevryf.

Baie min vloeistof soos yswater, melk, room of vloeistof en eiergeel word gebruik om meel aan te klam – moet net klam genoeg wees om te kleef, maar nie nat nie – gee taai, harde korsie.

5. Mag tussen twee lae was- of botterpapier uitgerol word of in tertbord gedruk word met hande of lepel. Deeg mag ook verkoel en in tertbord gegasper word.

6. VOORKOMS: moet gladde oppervlakte hê en egalige strooikleur tot ligte goudbruin.

7. TEKSTUUR: is bros maar nie brokkelrig nie en is maklik snybaar.

Hoe meer smeer die kors bevat, hoe brosser sal dit wees bv. byvoeging van room gee ekstra rykheid.

8. Mag bietjie suiker bevat.

#### KOEKBESLAGKORS

1. Eenvoudige koekbeslag word gebruik. Bebat  $\frac{1}{2}$ -1 teelepel bakpoeier per koppie koekmeelblom, wat as rysmiddel dien. (5 ml per 250 ml).

2. Vir soet korse kan 65 ml suiker bygevoeg word vir elke 250 ml meelblom.

3. Enige smeer of olie kan gebruik word – mag varieer van 25 ml – 90 ml per 250 ml meelblom. As te min smeer gebruik word, is die kors hard en droog.

4. Melk of water word as vloeistof gebruik en eier kan bygevoeg word.

5. Die beslag word redelik styf aangemaak en so min as moontlik hanteer.

6. Word met houtlepel oor tertbord gesmeer of kan so styf wees dat dit in die bord vasgedruk word.

7. Word gewoonlik saam met die vulsel gebak.

8. Kors moet nie te dik wees as gebak nie – ligte goudbruinkleur.

9. TEKSTUUR: bros, maar effens sag. Moet lugtig wees - nie klewerig, droog of taai nie. Kors moet nie so dig wees dat dit in die vulsel opstoot nie.

10. Moet nie deur die vulsel aangeklam of kleierig word nie.

#### KRUMMELKORS

1. Word gemaak van krummels van droë koek, beskuitjies, beskuit of graankosse, gemeng met gesmelte meer en suiker, waar nodig.
2. Die krummels kan gegeur word met speserye en sout of gemaalde neute mag bygevoeg word.
3. Die mengsel word styf in die tertborde vasgedruk. Die kors kan nou verkoel en netso gebruik word, maar bedien makliker as dit vir 8 minute in 'n matige oond van 180°C gebak word.
4. TEKSTUUR: bros, maar nie krummelrig nie - moet maklik sny en saam met vulsel uitgelig kan word, sonder om te breek. Moenie hard of droog wees nie.
5. SMAAK: moenie met oormaat botter gebind word, sodat dit vetterig smaak nie.
6. Wanneer droë aartappelskyfies by kors gerol word, word 'n brossie smaak verkry.

#### MERINGUEKORSE

Van eierwit en suiker. Vulsel word net voor bediening ingeskep anders word dit sag.

#### FOUTE EN OORSAKE VAN TERTDEEG

##### FOUTE

Kors taai

##### OORSAKE

- Te min smeer
- te veel water
- voeg water stadig by
- te veel hanteer na water bygevoeg is
- te veel meel op die deegplank, veral as deeg te slap aangemaak is
- te lank rek en vou (broskors).

Vaste, stewige kors  
(solied)

- Te min smeer
- te veel vermeng (vet of smeer te fyn opgedeel)
- te veel geknie
- oond te stadig (200°C-22°C).

Kors wil nie bruin word nie

- Deeg te stewig
- oond te stadig
- te veel droë meel op uitrolplank.

Onderste laag van kors  
kluitjierig (soggy)

- Oond te koud, veral begin van bakperiode

- oondtemperatuur onegalig, eenkant warmer as anderkant
  - tert te hoog in oond geplaas, nie goeie hitte van onder nie
  - te veel vulsel
  - vulsel te klam
  - kors nie behoorlik hanteer nie
  - moenie kors prik as met vulsel gebak word nie
  - deeg te dik uitgerol
  - deeg deurweek voorbakproses begin het
  - op warm bakplaat geplaas.
- Bros, breek en brand maklik
- Te veel smeer
  - te dun uitgerol.
- Dik, deegagtig, pap of sagte kors
- Te veel water
  - te min smeer
  - water en smeer nie koud genoeg nie
  - oond te koud
  - deeg te dik uitgerol.
- Tertdop vorm blasies (blisters)
- Tertdeeg pas te styf in die pan
  - nie genoeg geprik nie
  - oond te stadig.
- Krimp baie
- Verhoudings van resep nie reg nie
  - te veel hanteer
  - oond te koud
  - deeg te styf gespan in die pan
  - deeg te lank in koelkas bewaar.

#### BESPREKING VAN PRODUKTE

##### OUTYDSE MELKTERT (p.24)

Tradisionele Suid-Afrikaanse gebak.

1. Skilferkors word vereis en die vulsel word saam met tertdeeg gebak - trek los van kors as gedeeltelik gaar gebak is, voor vulsel ingeskep is.
2. Vulsel word verdik met meelblom en eier of mengsel van mielieblom, meelblom en eier - nooit vla nie.
3. Geurmiddels ← pypkaneel, natjieskil, perskeblare (gee sagte amandelgeur) of amandelessens.
4. As 'n gewone melktart gevra word, moet die pryslys die tertdeeg stipuleer. Die vulsel word ook saamgebak met kors. Vulsels wat agterna ingeskep word, is dus nie aanvaarbaar nie.
5. Die vulsel mag slegs effens ingesink wees en moet byna gelyk met die kante van die kors wees.

PLATSAK VAN DIE VULSEL

1. Vulsele (pap) moet dik genoeg wees.
2. Ervare baksters beveel aan dat die verhouding van twee groot eiers per 250 ml melk gebruik moet word.
3. Gebruik meer eiergele as eierwitte bv. in plaas van 2 eiers, gebruik 2 gele en 1 hele eier.
4. Klits slegs helfte van die witte styf om in te vou – rys nie so baie nie en sak dus nie so lelik terug nie.
5. Klits witte met deel van suiker styf soos vir meringues.
6. Vou 12,5 ml droë meelblom in vir elke 2 styfgeklopte witte.
7. Plaas baie vulsele in kors. Om te verhoed dat dit oor die rand rys, plaas gesmeerde was- of botterpapier teen die tertkors net binne die boonste rand. Skep vulsele in. Die vulsele rys teen die papier op en sak terug. Verwyder versigtig deur met mes los te maak.

Kaneel kan bo-oor gestrooi word. As geen kaneel oorgestrooi word nie, moet die vulsele 'n egalige goudkleur hê sonder bruinkolle:

- a. te hoog in die oond gebak
- b. te skerp hitte van bo
- c. onegalige oondhitte.

TEKSTUUR: a. Kors moet goed deurgebak wees sonder kluitjielagies.  
b. Vulsele – stewig, maar nie té styf of loperig nie; glad, sonder klonke of wit kolle as gevolg van onvermengde bestanddele.

CHIFFONTERT (p.25)

1. Vulsele word met gelatien styfgemaak en styfgeklopte eierwit word ingevou om skuimerige tekstuur te gee. Gelatienmengsel word dikwels ook skuimerig geklop.
2. Pryslys moet tipe kors en geur van vulsele voorskryf – bv. peppermintchiffontert, krummelkors.
3. Slagroom kan bo-op gespuit word – vermy in warm somermaande waar dit kan afgaan voor beoordeling – gebruik liewer krummellaag bo-oor.

SOUTTERT (p.25)

Daar is 2 soorte: 1. Witsous: kaas en geurmiddels.

2. Vlamengsel: melk en eier geklits. Bak as eiervla.

1. Broskors word gewoonlik gebruik – dit mag met kaas of speserye gegeur word.
2. a. Vulsel moet pikant, prikkelend en sout genoeg wees.
  - b. Wanneer gerookte vleise gebruik word bv. gerookte ham of spekvleis, is die smaak anders as vir ander vleissoorte – moet nie te sterk rooksmaak hê nie.
  - c. Vlalagie van eier en melk (en miskien gekapte pietersielie) gee 'n netjiese bo-kant aan die vulsel – moet net nie te dik wees nie.

#### VRUGTETERT (p.25)

1. Kors en vulsel volgens pryslys.
2. Vars en droë vrugte kan gaar of rou gebruik word.
3. Vrugtelaag kan met traliewerk of krummellaag bedek word. Duitse appeltart het deeglaag bo-op – maak dit dan eintlik vrugtepastei wat 'n kors bo en onder het.

#### ANDER TERTSOORTE

1. Kors en vulsel volgens pryslys.  
Bv. suurlemoenmeringue, vlatert met variasies, gemmer-, dadel-, amandels, ens.
2. Moenie benaminge gebruik wat vertoners kan verwarring nie, bv. Transvaalse spogtert. Benaminge moet eerder spesifiek beskrywend wees of plaas resepte.

#### KAASSTROOITJIES

1. Tertdeegsoort volgens pryslys.
2. Mag bestryk en met paprika bestrooi word.
3. Beleë cheddarkaas gee die beste geur – kan ook tweede graadse kaas wees – skerper geur.
4. Strooitjies mag op gesikte manier vertoon word bv. deur ringetjies gesteek. Ringetjies tel nie as strootjie nie.
5. VORM: dun, reguit repies van 7-10 cm lank, spiraal vorm is toelaatbaar.
6. Moet maklik hanteerbaar wees – nie so bros dat dit uitmekaaibreek nie.
7. SMAAK: baie geurig, sterk kaassmaak, genoeg sout en rooiper vir prikkelende smaak.

8. Deeg kan in pan gesny word – minder moeite en reguit strootjies.

WORSROLLETJIES (p.26)

1. Tertdeeg moet in pryslys gemeld word.
2. **VULSEL:** gegeurde maalvleis of wors waarvan die vel verwijder is. Vleis altyd vooraf gaargemaak, omdat deeg gouer gaar word as vleis, tensy worsies baie dun is.

Weense worsies is nie toelaatbaar nie.

3. **VORM:** klein en netjies en ongeveer 5 cm lank met die vulsel aan weerskante sigbaar. Bak die rolletjie met die las van die deeg na onder – gee netter voorkoms.
4. **Tekstuur en vulsel:** Sag en nie droog nie.
5. Moet geurige vleismengsel wees.

ROOMHORINKIES (p.26)

1. Skilferdeeg word gebruik. Deegrepies moet baie netjies om die metaalvorms gedraai word.
2. Vul helfte van die horinkies met gegeurde slagroom. Die room moet styf genoeg wees om nie die kors sag te maak nie. Room moet lekker gegeur wees.

HANDTERTJIES

1. Tradisioneel van skilferdeeg gemaak en met fyn appelkooskonfyt of sellei gevul – mag oop of toe tertjies wees volgens die pryslys.
2. Ander soorte handtertjies kan in pryslys aangevra word.
3. Moet netjies en ewe groot wees – goeie volume gepof en nie skeef gerys nie.
4. Vulsel van oop tertjies moet netjies ingesit wees en genoeg vulsel hê – ingesit nadat klaar gebak is. Vulsel moet stewig en goed hanteerbaar wees.

BEOORDELING

1. Die tertdeeg sowel as die vulsel word in aanmerking geneem, hoewel die deeg dikwels meer belangrik is.
2. Terme om tertdeeg te beskryf is: sag of delikaat  
skilferig  
bros  
taai of kluitjierig
3. Skilfer en blaardeeg word nie bestryk of verglans nie.

## **VERSKILLENDÉ SOORTE GIS**

Anchor Kits Droëgis is 'n fyn, lichte-roomkleurige korrel, beskikbaar in 10g pakkies. Onooggemaak het die gis 'n raklewe van 18 maande en word op 'n koel, droë plek gebêre. Nadat die pakkie oopgemaak is, moet die inhoud dadelik gebruik word. Kits Droëgis word nie vooraf in water opgelos nie, maar word direk by die droë bestanddele gevœg. Hierdie gis is vinnig, maklik en gerieflik om te gebruik en is geskik vir gebak.

Anchor Aktiewe Droëgis is 'n growwe, room-kleurige korrel, wat beskikbaar is in 10g en 20g pakkies. Hierdie produk is ook beskikbaar in 50g en 125g blikkies tesame met plastiek deksels om die produk te seël, wanneer oopgemaak. Aktiewe Droëgis pakkies behoort binne 4 maande gebruik te word en word op 'n koel, droë plek gebêre. Die blikkies sal 8 maande hou, op voorwaarde dat dit in die yskas gebêre word, nadat dit oopgemaak is. Aktiewe Droëgis word vooraf in louwarm suikerwater opgelos deur die korrels bo-oor die water te sprinkel. Plaas eenkant op 'n warm plek vir 10-15 minute, tot skuimerig. Aktiewe Droëgis is geskik vir gebak en brouery.

Anchor Brouers Droëgis is 'n growwe, donkerder korrel, wat beskikbaar is in 10g en 20g pakkies, asook in 125g blikkies met 'n plastiek deksel, om die produk te seël, wanneer oopgemaak. Brouers Droëgis pakkies het 'n raklewe van 4 maande, en word op 'n koel, droë plek gebêre. Die blikkies het 'n raklewe van 8 maande, op voorwaarde dat dit in die yskas gebêre word, nadat dit oopgemaak is. Brouersgis is geskik vir die brou van verskeie tipes bier, soos gemmerbier en tradisionele bier.

Anchor Bakkers en Brouers Blokkiegis is beskikbaar in 25g blokkies, is liggrys van kleur en ferm op gevoel. Blokkiegis het 'n raklewe van 2 - 3 weke, op voorwaarde dat dit in die yskas gebêre word. Blokkiegis word vooraf in louwarm suikerwater opgelos deur die gis in die water te krummel. Plaas eenkant op 'n warm plek vir 10-15 minute, tot skuimerig. Bakkers Blokkiegis is geskik vir gebak, waar Brouers Blokkiegis geskik is vir brouery.

## **EKWIVALENT VAN GISSOORTE**

**25g Anchor Bakkers Blokkiegis is gelijkstaande aan  
10g Aktiewe Droëgis (15ml) of aan 10g Kits Droëgis.**

## **BASIESE STAP-VIR-STAP DEEG**

1. Meng die meel, sout en suiker saam. Voeg die Anchor Kits Droëgis by en meng.
2. Vryf die margarien, met die vingerpunte, in die meel in.
3. Voeg die louwarm water by en meng om 'n sagte deeg te vorm.
4. Knie die deeg goed vir 10 minute, tot glad en elasties.
5. Plaas die deeg in 'n gesmeerde bak, bedek met plastiek en laat vir 15 minute om te rus.
6. Druk twee vingers in die deeg in om te toets of die deeg in volume vermeerder het. As die holtes agterbly het die deeg gerys; sou die holtes invul, het die deeg nie gerys nie en moet dit langer gelaat word.
7. Knie die deeg met die kneukels af. Verdeel en vorm na gelang.
8. Bedek met gesmeerde plastiek en laat op 'n warm plek om te rys.
9. Vul 'n oondpan met warm water, plaas die rak bo-oor die pan en staan die deeg bo-op die rak. Bedek met 'n handdoek of 'n groot plastieksak.
10. Laat die deeg rys tot dubbel die oorspronklike volume.
11. Bestryk liggies met water en bak in 'n voorverhitte oond teen die verlangde temperatuur, vir die gemelde tyd.
12. Klop met die kneukels, wanneer gebak. 'n Hol geluid dui aan dat die brood gaar is.

## **BESTANDDELE WAT GEBRUIK WORD IN GISGEBAK**

Dit is noodsaaklik om die funksie van elke bestanddeel in die deeg te verstaan, ten einde die proses van gisgebak te begryp.

### **GIS**

Gis is 'n lewendige organisme. In die teenwoordigheid van warmte en met die byvoeging van voedsel en vloeistof, sal die gis groei en koolsuurgas produseer, wat as rysmiddel dien. Die deeg rys en die finale produk is lig in tekstuur. Gedurende die bakproses word die gis buite werking gestel, die gas ontsnap en die struktuur van die brood neem vorm.

### **MEEL**

Koringmeel word normaalweg gebruik, alhoewel ander graansoorte soos rog, bokwiet en gars ook gebruik kan word. Hierdie graansoorte bevat 'n lae gluten gehalte, daarom is dit noodsaaklik om 'n persentasie koringmeel by te voeg om te verseker dat die brood rys en vorm behou. Gluten is 'n rekbaar bestanddeel wat voorkom in koringmeel en word ontwikkel om 'n raamwerk vir die koolsuurgas te vorm; wat help dat die produk vorm hou.

#### Meelsoorte :

- Koekmeelblom is die witste, mees verfynde meel beskikbaar en lewer 'n lige, fyn gebak.
- Witbroodmeel het 'n lige roomkleur wat toegeskryf word aan die klein persentasie semels teenwoordig. Hierdie meel word algemeen deur bakkers gebruik, vir die meeste soorte witbrood.
- Bruinbrood of gesifte meel gee dieselfde volume en tekstuur as witbroodmeel maar die kleur is donkerder, weens die groter persentasie semels teenwoordig.
- Volkoringmeel bevat feitlik al die semels en koringkiem van die graan. Die brood is natuurlik grof, swaarder en donker van kleur. Vir 'n fyner, ligter tekstuur kan die helfte volkoringmeel met koek- of broodmeel vervang word.

### **VLOEISTOF**

Die vloeistof wat gebruik word behoort  $40^{\circ}\text{C}$ , of liggaamstemperatuur te wees. Koue vloeistof vertraag die groei van gis en 'n té hoë temperatuur vernietig die gisselle. Die hoeveelheid vloeistof wat gebruik word, word bepaal deur die soort meel en die natuurlike klamheid van die meel. Te min vloeistof sal voorkom dat die gluten rekbaar word en sal 'n kleiner brood lewer, asook 'n produk wat vinnig sal verouder. Dit is moeilik om die presiese hoeveelheid vloeistof aan te gee omdat die hoeveelheid en gehalte van die gluten nooit presies dieselfde is nie en die meel se absorpsievermoë word beïnvloed deur temperatuur en humiditeit. Melk en water kan gesamentlik gebruik word om die voedingswaarde te verhoog, asook om die smaak en tekstuur van die produk te verbeter. Melk moet gewei word tot louwarm, voordat dit bygevoeg word.

## **SOUT**

Sout kontroleer die fermentasieproses, verbeter die geur en versterk die gluten in die meel. Die algemene verhouding van sout is 2 ml vir elke 250 ml meelblom.

## **SUIKER**

'n Klein hoeveelheid suiker is 'n goeie bron van voeding vir die gis. Dit versoet die deeg en gee 'n aantreklike bruin kors. Oormatige suiker sal die groei van gis vertraag.

## **SMEER**

Alle soorte smere, soos botter, margarien, vet of olie dra by tot die smaak en 'n langer raklewe van 'n brood. 'n Matige hoeveelheid verbeter die rekbaarheid van die deeg en lewer brood met 'n groter volume. Aangesien 'n hoë hoeveelheid smeer die ontwikkeling van die gluten verhinder, is dit raadsaam om die smeer by te knie, nadat die deeg reeds aangemaak is. Botter en margarien met 'n ferm tekstuur word aanbeveel, vir die beste resultate. Vet gee 'n sagte kors met 'n ligte tekstuur terwyl olie nie net 'n fyn tekstuur, en dun kors gee nie, dit verhoed dat die brood krummel, wanneer gesny word.

## **EIERS**

Eiers word hoofsaaklik in soetgebak gebruik. Dit gee 'n fyner tekstuur, 'n ryk kleur en verleen geur. In die meeste gevalle kan eiers vervang word met olie, sonder enige nadeel. In die geval van ryk koekdeeg sal die produk tot 'n mate droog en smaakloos wees. Eiergeel maak die gluten meer soepel, vir 'n beter tekstuur.

## **ANDER**

Bestanddele soos droëvrugte en kaas veroorsaak 'n swaar deeg wat die rystyd verleng, dus word meer gis op die hoeveelheid meel verlang. Kaas of vrugte word altyd na die eerste rysperiode bygevoeg en dan word die deeg na gelang gevorm.

## **VERSTERKERS**

Om die rysproses te verhaas kan Vitamien C of Askorbiensuur bygevoeg word. Dit is beskikbaar in tablet vorm en verkrygbaar by meeste apteke. Los 125 mg Vitamien C op in 'n bietjie vloeistof soos in die resep aangegee. Dit behoort genoegsaam te wees vir 1 kg meelblom.