

WONDERWERKING



DEUR MARIËTTE
CRAFFORD

Van alle wondere van die kombuis, is die werkinge en misterie van suurdeeg seker die wonderlikste. Soos dit wonderwerke betaam, is daar nie antwoorde op waar en wanneer die eerste suurdeeg ingeknie is nie. Geskiedskrywers vermoed dat die eerste suurdeegbrood jare her in Egipte gebak is. Dis ook daar waar die Israeliete hul suurdeeg moes laat agterbly toe hulle inderhaas vir hul lewe moes vlug. Vandag nog bak die Jode ongesuurde brood met godsdienstige feeste om hulle aan hul ylingse vlug te herinner.

Dat suurdeeg per toeval "ontdek" is, stem alle navorsers saam. Mettertyd, danksy waarneming en nabootsing kon die eenvoudigste huisvrou 'n ingewikkelde chemiese proses daagliks benut deur die regte bestanddele in die regte omstandighede te meng. Ons weet vandag dat suurdeeggisting plaasvind deur alkoholmoer en lewendende mikroörganismes aan die gang te sit. In dié proses word suiker in alkohol en koolstofdoksied omskep sodat dit met meel gemeng kan word as suurdeeg wat die deeg laat rys.

Suurdeeg wat oënskynlik meel is wat op water gewerp word, is in werklikheid 'n lewendende koksmater wat in die regte omstandighede deeg laat rys, jou aansien laat styg en wonderwerklik eenvoudige bestanddele transformeer.

Kitssuurdeeg uit 'n koevertjie of tydsame warmwatersuurdeeg uit 'n erdeskottel, skuimende aartappelsuurdeeg of soetsuurdeeg met die kenmerkende "Ga'-wat-stink-so?"-geur, Italiaanse biga-suurdeeg of Franse chef-suurdeeg, suurdeegplantjies in 'n vrugtefles of aromatiese, skommelende mosmoer waarop rosyntjies dryf ... Watter soort jy ook al gebruik, jy kan reken op 'n wonderwerklike gedaantewisseling wat sienderoë plaasvind.

Deesdae is baie mense vir suurdeeg so bang soos vir die waterslang, maar ek hou daarvan om daarmee te werk en 'n mooi deeg - sag soos moederbors - te knie en brode of suurdeegkoeke daarmee te maak, want ek het daarmee grootgeword en my kinders ook. "Ek wil ook die deeg boelie," het Mariella al van kleins af vir my weggedruk en

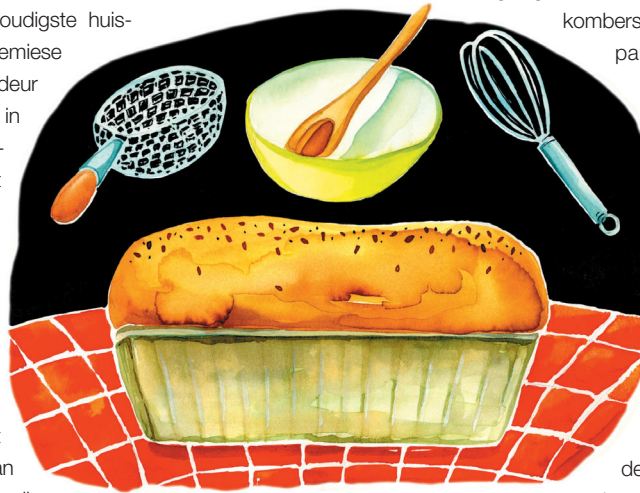
help knie aan ons bakwerk.

Toe ek klein was, was daar twee keer per week 'n soort wesentjie in ons huis wat soos 'n pasgeborene toegedraai en opgepiep is en deurentyd gemonitor is. My pa wat met boerbrood en roosterkoek grootgeword het, het langtand aan bakkersbrood geëet. My ma het hom al om die ander dag met haar vars "kapkarre" soos sy die uitgerysde rondkopknewels genoem het, verwen. Wanneer siekte of dood haar bakkerij gekortwiek het, het hy oor winkelbrood gekla: "Ma, die goed is so taai soos tjoep en proe na wind." Dan het sy, bewus van die behae wat sy skep deur haar meel op die water te werp, opnuut teen laatmid-

dag ingesuur, die erdeskottel in die deegkomsersie toegewoel en op ons paraffienyskas langs die skoorsteentjie neergesit sodat dit in die stil ure van die nag ongestoord en knus kon rys. Voor dagbreek het sy die lou kleinding kom omdraai sodat die hitte eweredig kon versprei. Terwyl ons geslaap het, het sy oorgesuur. Teen sonop het die suurdeeg skuimend oorgeloop, sy het geknie, met wingerdstom-

pies die stoof gestook en voor ontbyt het goue brode onder 'n sawwe doek van uitgekookte meelsak gestaan. Die soet bedompigheid van die suurdeeg het die meel deurtrek en die welbehaaglike geur van warm brood deur ons huis en oor ons werf laat versprei. Só was dit in elke huishouding wat ek geken het. In die somer was dit maklik om suurdeeg aan die gang te kry en te laat rys, maar in die winter nagte wanneer woestyntemperature ons leivoortjies laat vasvries, moet 'n mens planne bedink met 'n warmwatersak - of 'n kattebak soos my tannie Freda se gebruik was.

Sy het soggens ingesuur, hul motor uit die waenhuis getrek en die bak afgekniede deeg vir die tweede rysslag in die warm broeikas van die kattebak gaan toemaak. Een winteroggend het sy mosbeskuit vir die basaar geknie en weer in die kattebak gaan toemaak. Toe sy skat dis tyd om te begin bak, het sy die deeg gaan haal - maar die motor was weg. Haar man het daarmee in plaas van sy bakkie gery. Synde voor die tyd van selfone, moes sy hom gaan soek. Toe sy hom uiteindelik by 'n Boerevereniging-



NÁ 'N DAG WAS DIE MENGSEL NOG LEWELOOS



vergadering opspoor, was in die katebak 'n katastrofe. Die deeg het oor die skottel se rande gestort. 'n Geur wat met padkosfrikkadelle in 'n digte houër of gekookte eiers wat 'n paar kilometers ophet, kon meeding, het die deeglike gemors omgewe.

Toe ek onlangs weer op die gelykenis in die Bybel afkom wat lui: "Die koninkryk van die hemel is soos suurdeeg wat 'n vrou gevat en in 'n groot skottel meel ingewerk het totdat dit heeltemal deursuur was," het die bedompigheid wat ek as Sondagskoolkind daaraan geheg het, skielik vervaag tot iets soets danksy 'n storie wat ek onlangs aan Rista van Louisvale se verjaardagtafel gehoor het.

'n Druibeboer se jong bruid wou haar nuwe skoonpa met suurdeegbrood troos. Kort ná sy in die familie ingetrou het, is haar skoonma oorlede. Maar sy het haar lank genoeg geken om ook nes die res van die gesin op haar tuisgebakte brood versot te raak. Die skoonpa was bedroef oor sy lewensmaat. Tyd genees, maar helaas. Toe die smart oor háár begin bedaar, het hy haar brood begin mis. Die weeklikse oorgawe aan die dik snye fyn brood, die dun korsie, die geur ... 'n uitsiglose hunkering na bakdag het oorgebly. In die plek daarvan was siellose winkelbrood sy daaglikse deel.

Die skoondogter was onbeholpe en onkundig, maar sy wou graag die ou man behaag. In 'n wêreld waar die koöperasie nie koekies "hiest" aanhou waarmee 'n mens kortpad kan sny nie, het sy op 'n Maandagmiddag ingesuur, maar vir niemand gesê waarmee sy besig is nie. Ná 'n dag en 'n nag was die meel-en-water-mengsel nog leweloos, g'n teken van bruisende suurdeeg nie. Uit onkunde het sy dit sonder 'n warm nessie eenkant op die kombuistafel neergesit en in die trek van die sifdeur het dit staan en verkleum. Sy was teleurgesteld. Sy het goed bedoel. Toe almal ná ontbyt wingerde toe is, het sy stillettjies die vaal meelsous anderkant die prieeltjie langs die huis in 'n vlak graf begrawe.

Dié dag het haar skoonpa vir agtermiddagkoffie oorgery. "Bly vir aandete," het sy as troosprys genooi. Terwyl sy besig was in die kombuis, het hy 'n bietjie lande toe gestap. Toe hy teen sonder terugkom, het hy haar geroep. "Kom kyk."

Hy het vinnig vooruit na die prieeltjie se kop toe gestap. Waar sy vroegdag die koue, loperige meelsous moedeloos toegekrab het, het 'n lewende massa, stowwerig, maar onmiskienbaar lewendig, gebruik. "Jou suurdeeg het mooi gerys." Die grondlaag en die knou van die vroeëre kilte ten spyt, het die hitte van die son wat met 'n ompad daarop

geskyn het, die suurdeeg aan die gang gesit. Die warmte het die lewe laat deursuur.

Sy het nie eens probeer verduidelik nie - net in die laatdagson haar kop agteroor gegooi en gelag en gelag. Hy het saamgelag, vir die eerste keer in 'n lang tyd het hy gelag tot dat die trane loop.

Die heel eenvoudigste suurdeegbroodresep

MET DIÉ RESEP BAK EK PLATBRODE, REGOP BRODE, STOKBRODE EN MOOI BROODJIES, SKUINSKOEKE, ROOSTERKOEKE EN PIZZAS INKLUIS.

4 x 250 ml koekmeelblom

5 ml fyn sout

1 koevertjie kitssuurdeeg

± 375 ml loutewarm water (liggaamsloute)

olyfolie

1 Meng die meelblom, sout en suurdeeg.

2 Voeg die loutewarm water bietjies-bietjies by en meng tot 'n sagte, hanteerbare deeg. Knie vir 10 min. Maak 'n deegbal, sit terug in die deegskottel, smeer bo-op met olyfolie, bedek die skottel met kleefplastiek. Draai toe in 'n warm kombersie en laat rys op 'n warm plek - moenie die son direk daarop laat skyn nie.

3 Laat rys tot twee keer die begingrootte.

4 Vir 'n roosmaryn-platbrood: Smeer 'n bakplaat. Voorverhit die oond tot 220 °C.

5 Rol die deegbal tot sowat 2 cm dik uit op 'n gesmeerde werkvlak. Sit die ovaal-brood op die bakplaat, smeer weer bo-op met olie en bedek weer met plastiek. Laat weer vir 25 min. rys. Druk gate met jou vingers of 'n rondpunt-tafelmes in die brood, verf oordadig met olyfolie en strooi vars roosmaryntakkies en seesout volop daaroor.

6 Bak die brood tot goud. Tik met jou kneukels daarop - as dit hol klink, is dit gaar. Eet gou-gou met nóg olyfolie en sonder 'n broodmes. Elkeen breek self sy homp af.

Variasies

SEMEL-EN-ROSYNTJIE-BROOD: Gebruik volkoringmeel in plaas van koekmeelblom of voeg 125 ml semels by die koekmeelblom. Jy kan ook 100 ml botter en 50 ml suiker inknie. Week 125-250 ml sultanarosyntjies vir 5 min. in kookwater en knie dit in ná die eerste rysslag.

LIGTE PIZZAKORS: Vervang een van die 4 koppies koekmeelblom deur 1 koppie bruismeel. Volg die res van die reseps. Jy kan ook 50 ml olyfolie inknie.