

RECEPT

POTJIE BIERBROOD

ZUID-AFRIKAANS BROOD 'UIT DE KOOKPOT'
MET BIER EN PINDA.

[HTTPS://WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/POTJIE-BIERBROOD/](https://www.grategoods.com/nl/recepten/potjie-bierbrood/)

BARBECUE SAUCES

BARBECUE RUBS



BARBECUE PICKLES

BARBECUE BRINES

RECEPT

POTJIE BIER- BROOD

INGREDIËNTEN

- 100 GRAM ONGEZOUTEN PINDA'S
- 800 GRAM ZELFRIJZEND BAKMEEL
- 4 THEELEPELS SUIKER
- ZOUT
- 2 FLESJES À 330 MILLILITER VAN JE FAVORIETE BIER
- 250 GRAM BOTER

MATERIALEN

- AFSLUITBARE BARBECUE
- HOUTSKOOL, BRIKETTEN OF PELLETS
- AANMAAKBLOKJES
- DUTCH OVEN

BEREIDING

VOORBEREIDING: 30 MIN.
GARING: 60-90 MIN.
BBQ TEMPERATUUR: 180°C



STAP 1

HAK DE PINDA'S GROF.

MENG HET MEEL, DE SUIKER EN EEN SNUF ZOUT. VOEG LANGZAAM HET BIER TOE EN MENG TOT EEN MOOI EGAAL GEHEEL. HET DEEG VOOR DIT BROOD BLIJFT VRIJ VLOEIBAAR: TUSSEN EEN DEEG EN EEN BESLAG IN.

VOEG DE PINDA'S TOE EN MENG ERDOOR.

SMELT DE BOTER IN EEN PAN.

STOOK DE BARBECUE TOT 180°C.

STAP 2

ZET DE DUTCH OVEN IN DE BARBECUE. DOE DE HELFT VAN DE GESMOLTEN BOTER ERIN EN DOE HET DEEG EROP. GIET DE REST VAN DE BOTER OVER HET DEEG.

LAAT HET DEKSEL VAN DE DUTCH OVEN AF, ZODAT HET BROOD KAN RIJZEN.

BAK HET BIERBROOD IN 60-90 MINUTEN GOUDBRUIN EN GAAR.

STAP 3

SERVEER POTJIE BROOD ALS BIJGERECHT BIJ BARBECUE. SAMEN MET PITTIGE CHAKALAKA. HET BROOD IS OOK HEERLIJK BIJ EEN KOP SOEP OF OP EEN BORRELPLANK MET KAAS EN DROGE WORST. NATUURLIJK MET JE FAVORIETE BIERTJE ERBIJ.



BEKIJK ONLINE

DIT RECEPT EN NOG VELE ANDEREN KUN JE TERUGVINDEN OP ONZE WEBSITE.