



Ingrediënten

625	g(ram)	bloem
200	g	zetmeel
2 ½	snufje(s)	zout
500	ml	water, lauwwarm
2	tl	olijfolie
meel voor het werkvlak		

MeP

- ❖ TL en EL halen
- ❖ Bloem afwegen
- ❖ Zetmeel afwegen
- ❖ Zout klaarzetten
- ❖ Water afmeten
- ❖ Olijfolie klaarzetten

Bereidingswijze

- ❖ Meng de bloem, het zetmeel en zout.
- ❖ Maak er een berg van
- ❖ Maak een kuiltje in het midden
- ❖ Giet de olie en de helft van het water in het kuiltje.
- ❖ Meng goed van buiten naar binnen
- ❖ Voeg geleidelijk het resterende water toe tot er een elastisch deeg ontstaat.
- ❖ Vorm een bal van het deeg.
- ❖ Dek de bal af met folie en laat hem ½ uur rusten.
- ❖ Verdeel het deeg vervolgens in 4 delen.

- ❖ Rol het op een met bloem bestoven werkblad zo dun mogelijk uit met een deegroller
- ❖ Strek het met beide handen heel dun uit over de rug van je handen
- ❖ Neem een koekenpan en laat deze heel heet worden
- ❖ Bak hierin de rondjes onder permanent omdraaien.
- ❖ Laat ze onder een handdoek afkoelen