

Deeg

Ingrediënten:

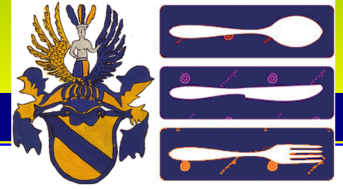
- 1200 g bloem
of
900 g bloem en
- 300 g semola (griesmeel van harde tarwe)
- ½ el fijn zout
- 2 zak droge gist van 7 gram
- ¾ el rietsuiker
- 390 ml handwarm water

MeP

- 1 grote kom, 1 kleine kom, 1 vork klaarzetten
- Weeg het bloem cq. griesmeel af
- Zout klaar zetten
- Leg de gist klaar
- Leg de suiker klaar
- Meet het handwarme water af

Bereidingswijze

- Los de suiker op in het water in de kleine kom
- Voeg de gist eraan toe
- Mix alles goed met elkaar door
- Laat het mengsel ¼ u staan
 - Meng de bloem en het zout in de grote kom
 - Maak in het mengsel een kleine kuil in de kom
 - Vul het gistmengsel in de kuil
 - Maak jouw handen nat en pak een vork
 - Haal beetje bij beetje de bloem door de vocht



- Eerst is het een dunne pap, dan word het steeds meer een deeg
- Als alle vocht in het bloem zit kneed dan 10 min door
- En laat met een nat theedoek overheen 30 min rust
- kneed de deeg na 30 min. nog eens glad
- Deel de deeg in 16 stukken
- Nu kun jij de eerste bodem daarvan maken