

Recept om zoutdeeg te maken

DIT HEB JE NODIG

- 1 kop zout
- 3 koppen bloem (geen zelfrijzende bloem)
- 1 kop water
- een eetlepel olie (aardnoot, maïs of olijf)
- een grote, stevige kom

ZO MAAK JE HET:

- Meng het water en het zout in de grote kom.
- Voeg beetje bij beetje bloem toe en kneed het deeg met je (propere) handen. Een favoriete bezigheid van kinderen!
- Giet een eetlepel olie op het deeg en kneed alles goed samen.
- Als het geheel te korrelig en droog is, voeg dan nog enkele druppels water toe. Als het deeg te nat is, voeg dan een heel klein beetje bloem toe.
- Wil je een leuk kleurtje, voeg dan wat verf bij je deeg

Gebruik vormpjes of gewoon al je fantasie en maak de leukste figuurtjes uit het deeg. De losse deeltjes verbind je door ze tegen elkaar te drukken of door een vochtig penseeltje.

DROGEN

De droogtijd hangt af van de dikte van het deeg. Bak 1 tot 3 uur in een oven van 100° of laat je knutselwerkjes een dag drogen op de verwarming.